430 ПРИПИСІВ

ЯК ДОБРЕ Й ЗДОРОВО ВАРИТИ

ВИДАННЯ ЧЕТВЕРТЕ

НАКЛАДОМ В-ва „ЖІНОЧА ДОЛЯ“

ПО КОНФІСКАТІ НАКЛАД ДРУГ[illegible]

Видання четверте

ПО КОНФІСКАТІ НАКЛАД ДРУГИЙ.

ЯК ДОБРЕ Й ЗДОРОВО

ВАРИТИ

(Куховарські поради міським і сільським господиням та курсисткам куховарських курсів)

НАКЛАДОМ ВИДАВНИЧТВА „ЖІНОЧА ДОЛЯ"
Коломия 1938

Чого треба для здоровля.

Варити треба не тільки смачно й добре, але й здорово. Наука дослідила незвичайно велику вагу харчів для людського здоровля й тому куховарство сьогодні — це поважна, дійсна наука. Вчать куховарити в окремих господинських школах, а в декотрих культурних краях науку куховарства впроваджено до всіх жіночих шкіл, ба й університетів. Вчені, лікарі устійнили безсумнівно, що відповідно підібрана їда має вплив на ріст дитини, на зміцнення костей та розвиток розуму. У старших їдою не тільки управильнюємо працю шлунка, того господаря людського тіла, але помагаємо як слід працювати ниркам, печінці, серцю, мізкові, очам, мязам і взагалі всьому організмові. Стверджено сумніву, що силу тіла, а то й духа можемо відп живою зменшити, або підбільшити. Те, що о ні, енергійні, сміливі, підприємчиві, а друг повільні, тяжкодумні та боязливі, в велик від їх харчування. Це зрештою добре відом рям: на соломі й сіні кінь не матиме так як від оброку.

Щоб знати, що і як діє на наше тіло, гадати, з чого складається ця штудерна маш организм, чого їй треба для утримання в здо ності. Тіло наше складається з води, білка, воднів, мінеральних солей. Це все наче буді людського організму. Коли котрогось з бракне, а вони в нашому тілі зуживаютьс псуватися, людина хворіє, а то й без ча

В чім же знаходяться ці будівельні в усіх рідких стравах, як: молоко, юшки, у городовині, овочах і взагалі в усіх на чистої води навіть нема потреби додавати, х ли людина з потом надто багато води виді ь надто сухі, чи солені, гостро приправле ба вистерігатися. Тоді до обіду даємо

Білок — це підстава й головний будівельний матеріял для людського організму. Знаходиться він у молоці, сирі, яйцях, мясі, стручкових рослинах, себто: фасолі, горосі, бобі, сочевиці; в меншій кількості в ріжних інших речах. Хоча білок для людини конечний, одначе коли приймаємо його забагато, може й пошкодити. Особливо не добре, коли їмо забагато мяса.

Товщі — це паливо й джерело тепла в людському тілі. Знаходяться в природних товщах, себто: маслі, сметані, солонині, лою, олію, оливі й т. д. Хоч товщів, себто того палива, треба мати певний запас, але надмір їх теж не здоровий.

Вуглеводні найбільше в мучних, картопляних стравах; також у тих, що мають у собі природний цукор, себто в городовині, овочах, меді. Вони теж витворюють тепло й енергію в людському тілі й для життя конечні.

Віджившні солі так потрібні для нашого здоровля, що їх ніколи не може бути забагато. Вони складають підставу тканей костей. Знаходяться головно в молоці городовині, овочах. В цих продуктах є: залізо, вапно, фосфор, кремінь, - і т. д. Цього всього треба нам для будови костей, для червоної крови й т. п. Знаємо, наприклад, що ліза знаходиться в ягодах, суницях, шпінаті, т. д.

сказати, що в деяких продуктах, як от вині, овочах, знаходяться ще нічим не за для здоровля й життя людини, **вітаміни**. ьки перед світовою війною й ще досі не азд, у чому саме їх чудотворна сила. Але о що без вітамін жадна, найвибагливіша їда час від слабости, а коли це довше потрива- смерти. Вітаміни поділено на кілька родів ками: А, Б. Ц, Д, Е, й ще кілька. Досліджено вітаміна на людський організм діє й де, ся. Головні джерела вітамін є: в свіжому, ому молоці, в верхній частинці зерна разової муки); в свіжому маслі й овочах, Що більше яка речовина виставлена нів сонця, то вона більше має вітамін. городовина листата (капуста, салата), як т землі. Найцінніші ті овочі, що потребували вання багато сонця. Навіть молоко й увесь на е вітамін уліті, коли корови пасуться н

свіжою пашею, як узимі, коли стоять у стайні, а їдять суху пашу.

Одначе, щоб те все, що дає природа, приносило для здоровля дійсну користь, треба вміти його використати й у відповідному вигляді подати. Наприклад, більшість вітамін при сильному нагріванні, довшому варенні тратить свою силу, — тому є правило: кожної днини до варених страв безумовно треба додавати чогось сирого. Відживні солі вилуговує вода, тому городовину, овочі не намочуємо в воді, тільки скоро полочемо, варимо в парі, доливаючи якнайменше води. Не вживаємо теж самої білої муки, бо вона не має поживних речовин. Разовий хліб, разова мука вертається й на панські столи.

Всякі продукти мають вартість тільки свіжі, й тому господиня мусить уміти їх переховувати, одні одними заступити, а не подає нічого старого, зіпсутого (це особливо небезпечне при рибах, мясах). Навіть довго варені, або пригрівані харчі тратять свою вартість і довге уживання їх псує здоровля.

Одноманітний харч, хоч би найкращий, погано відбивається на здоровлі. Вміле ріжноманітне харчування, вміле варення — це підстава людського здоровля.

Велику ролю відіграє теж подавання й смачне приправлення страв. Вигляд чистенько накритого стола, хоч би з найскромнішою, але смачно приправленою їдою, викликає апетит, йде слина до уст. А це теж грає велику ролю, бо допомагає їду краще стравити.

Є ще не мало куховарських тайн, які мусить знати добра господиня - куховарка, щоб уміти добре й здорово варити. Ось чому нового способу куховарства вчаться сьогодні молоді й старші господині не тільки на селі, але й у місті. Ось чому кожна господиня - куховарка мусить мати під рукою добрий куховарський підручник. Він їй пригадує, як і що треба прилагодити, щоб дати здоровля своїй родині, або тим, кому маємо харчі постачати. Поради, що їх подаємо в оцій книжці, зладжені на підставі найновіших наукових дослідів, а приписи випробовані, — їх доставили нам наші досвідчені прихильниці.

Зрештою про вартість наших порад говорить про себе сам факт: в короткому часі видаємо вже **четверте** вид[illegible] нашої книжки, справлене й доповнене новими знаме[illegible] куховарськими тайнами.

ЧОГО НАМ ТРЕБА ДО КУХОВАРСТВА?

Так, як не беремося копати, жати, мити, без конечних приборів, — так само господиня мусить мати потрібні куховарські прилади.

На першому місці поставимо: вагу, міру, й годинник. Як можемо куховарити, коли не маємо чим зважити, зміряти, не знаємо, як задовго щось пекти, терти, варити? Дальше дуже потрібна машинка до мяса, а крім того частини її, що дозволяють нам у ній терти мак, горіхи, мігдали, а навіть краяти тісточка. Моздір до товчення коріння. Товчене вдома куди краще, більш пахуче, як куповане в порошку. Прилад до биття піни, сільничка з накривкою, млинок до кави, терка до городовини; найкраще кілька, на ріжні грубості. Цідило (друшляк), дірчаста ложка, ситко до зупи, сито, решето, сікач. Ножі: до тіст гострий, довгий, тонкий, і до городовини такий, щоб не ржавів.

Стільнички: до тіста більша, до городовини менша дубова, малий кружок до цибулі, часнику і т. п. Колотівки до яєць й підлив, Добре мати металевий обруч до підкладання під горшки, щоб у них не присмалювалася страва. Практичні теж подвійні горшки до варення городовини в парі.

Бляхи на булки, на штруцлі, медяники, пляцки - завиванці, на булки до канапок (ці повинні бути довгі, вузькі). До тортів бляхи з вийманим дном, округлі. Окрема повздовжна ринка до печення печені, курки, гуски і т. д. Вона повинна бути з кулистою накривкою. Потрібна теж пательня на налисники й з ямками на пухкеники чи пампушки (долки), форма з накривкою до варення накипляків у парі, гарні форми - бляшки для випікання лакоминок (лєгомин). Лійка, черпак, шуфелька до цукру, муки, каші.

Горшки, ринки треба купувати міцні й не класти порожні на кухню, не тріскати ними, бо вприскають. З начиння потрібні ще: шклянка, горнятко, кварта, ложка, ложечка до мішання. Це все повинно стояти на своєму місці й не треба вживати його до чого іншого. До частого вжитку виплатиться купити хоч зо дві ринки й горщики алюмінійові. Вони тривалі, скоро розігріваються, тільки не вільно в них тримати нічого квасного й не мити попелом і лугом. [illegible] квасних речей, молока, каш, голубців і т. д. найкраще [illegible]ати горнят, ринок камяних. Черепяні горшки не є такі [illegible]ні, бо втягають у себе товщ і всякі запахи, їх пе-

ред ужиттям треба виварити водою з ложечкою соди. Молоко, вода на чай мусять мати свої окремі начиння, яких у жадному разі не можна вживати до чогось іншого. До ринок і горнят треба постарати відповідні покришки. До чаю (есенції) вживаємо порцелянового, а не бляхового чи металевого чайника.

Потрібна теж макітра мала й більша, та валок до тертя, другий до розтачування тіста, велика миска чи коритце (ночви) до розчинювання й мішення тіста. Шатківничка до огірків та яблук, ніж до обирання бараболь і яблук.

Є ще багато дрібничок, які господиня повинна собі придбати. Приміром, формочки до викравування тісточок, вареників (пирогів), малу машинку до масляної маси й люкру для прибирання тортів прилад до краяння варених яєць, залізко до викравування кульок, слимачків з бараболь і т. п. дрібні речі — дешеві, а практичні; мало коштують, а улегшують роботу й дають змогу все краще, апетитніше подати.

Все начиння, всі прибори треба в порядку й дуже чисто тримати. По кожному вжитті все начиння й прилади треба добре помити, висушити, зложити й сховати в шафу. Вийшло вже з моди вішати по стінах всяке начиння: горшки, бляхи і т. д., де вони тільки порошаться.

З столового начиння, крім плитких і глибоких тарілок та малих тарілочок, треба мати теж вазу до зуп, зо три полумиски на густі страви, дві глибші компотієри на компоти, відповідне начиння до підливи й на тіста, торти.

Повинна бути в доброї господині також машинка до морозива, а вже конечно скринька - доварювач.

ЯК ЗАДОВГО КОТРА СТРАВА ВАРИТЬСЯ?

Починаючи варити, треба найперше все собі прилагодити, а також знати, котра річ довше, а котра коротше вариться, й класти їх на кухню за чергою. Приміром, найдовше потребують варитися мяса, росіл чи борщ з мясом, фасоля і т. д. — тому кладемо їх варити скоріше й аж опісля, як тамті страви вже доварюються, кладемо вари-
родовину, бараболю. Також довшого часу потребує
яку в рурі, чи печі випікаємо. Зимні компоти, л
салатки приладжуємо собі на кілька годин н

мали час застигнути, чи перейти підливою. Палити не зачинаємо скорше, аж те, що має варитися чи пектися, не буде як слід приладжене. Щоб не тратити забагато часу коло печі й палива, господині вживають скриньки-доварювача. Тоді таку страву, пр. фасолю, сочевицю, капусту, росіл чи що інше можна заварити ось хоч би при сніданку й дати хай вариться в скриньці; а до обіду братись на яку годинку перед тим, коли маємо його видати.

СКІЛЬКИ КОТРА СТРАВА ПОТРЕБУЄ ЧАСУ ВАРИТИСЯ ВІД ЧАСУ ЗАКІПЛЕННЯ?

Страва:	Час, потрібний для зварення на кухні:	Час потрібний для заварення до доварювача:	Скільки часу візьме доварення в доварювачі:
Росіл або борщ з мясом	2 години	30 мінут	4 години
печеня душена	2 ½ „	40 „	5 „
молоді курчата й крілі	1-1 ½ „	15 „	1 ½ „
фасоля, горох	3 „	40 „	5 „
квасна капуста	2-2 ½ „	30 „	4-4 ½ год.
молода морква стара бараболя	30-40 мінут	7-10 мінут	1-1 ½ год.
каша перлова, гречана, кукурудзяна	1 ½ - 2 год.	30 „	3 години
риж	45 мінут	10 „	1 ½ „
сушениці	30-40 мінут	10 „	1 ½ „

ДОВАРЮЙМО СТРАВИ БЕЗ ВОГНЮ!

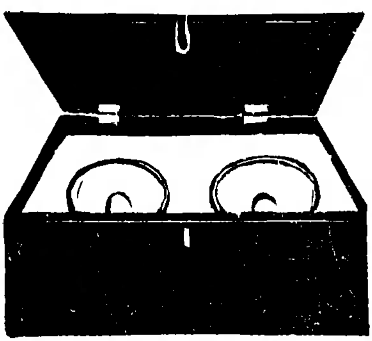
Ощадні, або зайняті працею поза домом, а хоч би господині можуть дуже багато помогти собі, доваривши страву без вогню, в доварювачі. Що на цьому

зискаємо? Зуживаємо куди менше опалу, господиня не тратить багато часу біля кухні. Не потребує страву пригрівати, бо вона довгий час (до 12 год.) у доварювачі тримається свіжа й гаряча. Не нищиться посуда, бо її вогонь не збавляє. Тож кожна господиня повинна мати доварювач, бо до того ж його легко й самому вдома зробити.

До цього потрібна скринька й один чи два рівні, звичайні горшки з накривками, які щільно пристають.

Скринька повинна бути з трицалевих дощинок, віко скриньки добре допасоване й на завісах. Мусить бути так велика, щоб, помістивши горщик до сердини, він був віддалений від стін скриньки, дна й віка на долоню. Як робимо доварювач на два горшки, то й між ними мусить бути така сама віддаль.

Скриньку з середини треба виліпити цератою або папером. Коли папером, то обліпити два, або й три рази. Спід скриньки наповнити таким матеріялом, що буде задержувати тепло. До нього надається: дрібненьке сіно, зімнятий папір, а найліпше дрібненькі деревляні гиблівочки, якими по крамницях опаковують шкляні товари. Одним з них наповнити спід скриньки на долоню грубо, убиваючи добре, щоб ніяких шпар не лишати. На це покласти один, чи два горшки, а вільний простір між ними й довкола них наповнити одним з



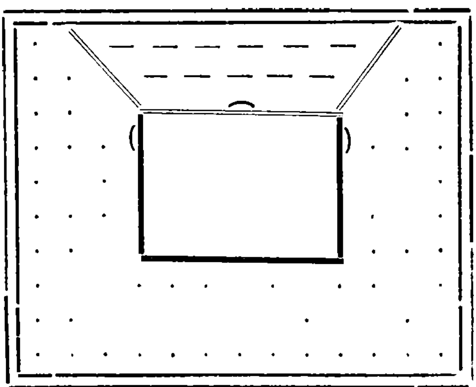
Доварювач на два горшки.

вище поданих матеріялів, втискаючи й убиваючи його в той самий спосіб якнайліпше. Як скринька ціла наповнена й щільно набита, вийняти обережно горшки й кожне вглиблення (на горнець) вистелити чистою бархановою або вовняною стиркою такою великою, щоб береги можна повтискати з боків скриньки, а тим самим накрити той матеріял, яким скринька напакована. Потім знову вложити горшки до заглиблень і прикрити їх добре допасованою подушкою. Її можна зробити з того матеріялу, яким набита скринь[illegible]
з курячого піря, що в господарствах все марнуєт[illegible]
дуже добре задержує тепло. Подушка й підсті[illegible]

бути держана в чистоті, а коли забрудиться, треба зразу випрати.

Не добре вкладати горнець в діру кухонної плити, а заварити зверху на плиті, тоді горнець не буде закіпчений і не забрудить полотняної підстілки доварювача, а також господиня може бути спокійна, що ніяка іскра не дістанеться до доварювача, бо це могло б спричинити пожежу.

Хто має високу скриньку, може ставити один горнець на другий. До цього мусять бути горшки однакової величини, або можна менший класти на спід, а більший зверху.



Доварювач у переріві.

Дехто може подумає, ... н ... бу и нова. Ні! Може бути й стара, аби лише накривалася щільно й аби дошка до дошки добре прилягала.

Кожну страву, що її хочемо варити в скриньці, треба приготовити, як звичайно, й дати на кухню, щоб закипіла. Від закипіння варити на кухні стільки мінут, скільки є вище подано, на окремій т-блиці. Потім ...яче, не здіймаючи покривки, вложити до доварювача, скоренько щільно прикрити подушкою і скриньку замкнути.

І от по всій роботі. До зуп і городовини робиться, як треба, засмажку. Як страва зачне на кухні кипіти, треба мати під рукою готову засмажку; нею заправити страву й дати закипіти. Щойно тоді вложити до доварювача. Картоплю по підваренні відцідити й 2 хвилини держати на вогні, щоб випарувала, і аж тоді вложити до скриньки. Картоплю в лушпині вариться так само, тільки по відцідженні довше держати на вогні, а то: з 5-8 хвилин.

Доварювач ще й тим добрий, що кожна страва, а головно городовина, варена в щільно накритім начинні, має в собі більше поживних частей, як та, що вариться в не... итому, або погано накритому начинні.

...им словом доварювач — це неоцінений помічник у ...ля кожної жінки. І чи то буде селянка, робітниця,

чи інтелігентка — все і всюди буде мати з нього користь. Сільське жіноцтво заощадить собі трохи часу й то як у тижні, так і в свято чи в неділю, а міське жіноцтво — час і опал, який у місті нераз так дорого треба оплатити.

Скільки чого рахуємо на одну особу на один обід.

10-15 дк. мяса з кістками на печеню, або на росіл.
8-10 дк. без костей на січеники.
10-20 дк. риби.
10-12 дк. муки на клюски, пироги і т. д.
7 дк. гороху, фасолі.
5-6 дк. каші, рижу.
35 дк. бараболі обібраної.
15-20 дк. салатки, чи городовини на салату.

Води на зупу чи борщ даємо пів літри на особу. Після виварення остається її одне горнятко.

КОЛИ Й СКІЛЬКИ ТРЕБА ЇСТИ?

Коли? Це залежить від звичаю й обставин. Одначе, як би не було, час сніданку, обіду, вечері повинен бути в кожній хаті усталений і його треба точно придержуватися. Правильність у цих справах у великій мірі причинюється до доброго травлення й здоровля.

Кількість поживи залежить від віку, ваги й праці людини. На загал діти й молодь потребують більше й відповідніше підібраного харчу, як старші... Ті, що тяжче фізично працюють, теж мусять більше їсти, які ті, що займаються працею легшою. Треба теж звертати увагу на те, котрі страви ситніші й по них довше не відчувається голоду, та подавати їх враз із легшими, які шлунок скоріше травить. Коли подаємо самі малоситні страви, треба їх споживати надто багато для заспокоєння голоду. Це розпихає шлунок і опісля трудно вже наповнити його навіть відповідними, тяжчими харчами. Звідси між іншим походить те, що деякі люди їдять багато більше, як для здоровля треба.

Правило доброго здорового харчування

страви ріжноманітні, так підібрані, щоб подавати тілу всі потрібні до життя складники. Подавати в свій, раз назначений час, їсти менше, а ситніші страви. Вставати від їди не пересиченим, а з почуттям, що ще можна б зїсти значно більше...

Спосіб харчування на селі назагал відповідніший, як у містах. Селяни їдять ранком куди більше, як міщани. І це добре. Шлунок за ніч стравив вечірні харчі, а крім того достаточне насичення дає йому змогу в полудне обійтися без більшої їди. В полі вистачає їм хліб з куском сира чи горням молока. Зате ж вечерю їдять скоріше й знову ситнішу.

Подібно харчуються люди в Америці, Канаді й ін. краях. Коли б тільки наші сільські господині схотіли зробити свій харч більш ріжноманітним, коли б його приготовляли із зрозумінням, чого людині до здоровля конче потрібно, здоровля селянства в недовгому часі значно поліпшилося б.

У містах варто теж змінити спосіб харчування на взір села й широкого світу. Ранком треба давати, крім шклянки кави чи чаю й булочки, ще й здорову кашу з молоком, яйце, сир, овочі. На полудне мала, відповідно підібрана перекуска, хоч би американський сендвіч і шклянка молока. Коло 7 год. увечері більша їда враз із цілою родиною при спільному столі в спокійному настрої. Перед сном яблучко. Поміж тими трьома харчами можна ще їсти овоч, випити шклянку молока і т. д.

Це було б і здорово і практично, бо відпало б ладження обіду з кількох страв на саме полудне, що так дуже перебиває працю жіноцтва, а крім того ситий обід робить людину отяжілою, а це перешкоджає в праці.

ЯК ПОДАЄМО ЇСТИ.

Не лише штука в тім, щоб знати, що, скільки та як зварити. Те, щоб страва була подана гарно, апетитно. — впливає теж на добре травлення; тому тої речі не можна собі так зовсім легковажити, як це в нас прийнято. Навіть на щодень треба старатися накрити стіл чистенькою скатертиною, або хоч би білою цератою, яку по кожній їді змиваємо чистенько. (В останніх часах починають уживати гарно політерованих столів; на них дають одну більшу ви... ...чу серветку, а під кожну тарілку — малу так само ви... ...о навіть з білої бібули серветочку.)

Для кожної особи треба поставити окремі чисті вимиті — тарілку, ніж, ложку, вилки. Звичайно кладемо їх у той спосіб, що ніж і ложка лежить по правій стороні від тарілки, вилки по лівій, або ложка наперед тарілки, а вилки й ніж по правій стороні. Ніж лезом до тарілки; вилки й ложки — кінчиками (носиками) догори.

На столі приємно вражає око трохи зелені й гарно уложені овочі, компоти. Глечик з квітами не ставимо високий, може навіть бути плоска тарілка: шкляна або металева, а на ній положено в воді кілька гарних, великих квіток з розложеними листками.

На парадніші приняття кладуть перед кожним накриттям зелену галузку, або квітку.

Застава стола (начиння) може бути скромна, але не пооббивана й не ріжна збиранина. По крамницях продають цілі комплєти начиння на шість, або дванадцять осіб і до того входить уже все що до стола потрібно: тарілки плиткі й глибокі, маленькі, ваза, полумиски, салятирки, начиння на підливу і ін. Також ножі, ложки, ложечки не кладемо на стіл які попало, але закуповуємо разом тузін, або хоч би пів тузіна.

Також велику ролю грає те, щоб страви подати гарно, привабливо, щоб мало на чому око спочити. Мясо укладаємо на подовгастому полумиску, прикрашеному зеленою петрушкою. Обкладаємо гарно уложеною картоплею чи городовиною. Одначе ані городовини, ані картоплі не накладати забагато, ані підливи не наливати, щоб аж до берегів доходила. Краще городовину, підливу подати в окремих начиннях, призначених до того, а при печені дати лише стільки, щоб приманювало око.

Вигляд страв грає велику ролю. Приміром, коли подаємо „салатки", тоді білу картоплю прикрасить нам зелена салата, качільця червоного помідора, головки червоної редьківки, зелена цибулька. Взимі рожева бурякова цвікла, червона капуста, морква в качільцях, дрібненькі, тонкі кружальця цибулі, чверточки твердих яєць.

Лакоминки, хоч би простенькі, от як з рижу чи булки, прикрасить вишнева, порічкова чи інша конфітура. Компоти із свіжих овочів чи добрих сушениць уложити гарно, посипати кришталевим цукром, січеними горіхами і т. д.

При кожній страві добра господиня вважає, щоб і найдешевшу з них, найпростішу подати приманчиво
кликати охоту її їсти. На вигляд такої страви пі

уст і поможе її стравити. Недбала, неапетитно подана страва, кажуть, „стає в горлі", і то правда, бо слина не напливає, в устах сухо, страва переходить крізь горло тяжко — й не приносить тим, що її споживають, користи.

До стола сідаємо, хоч би й у будень, з чисто помитими руками, в вичищеній причепуреній одежі. Не зачинаймо ніколи ніякої дражливої бесіди чи суперечки: діти повинні, доки малі, мати свій окремий столик, бо часто їдять інші відповідніші для них страви. За обід треба господині, а вдома матері подякувати.

Як треба приймати гостей.

В місті приймається трохи інакше гостей як на селі. Тут люди раз мають менше часу на це; подруге є звичка сходитися по клюбах, запрошувати гостей до цукорні, так що гостини по домах у місті відбуваються рідше.

Коли вже сходяться люди вдома, тоді ця гостина мусить мати в собі щось миле й невимушене. Господиня дому мусить вже подбати про милий настрій, себто не запрошувати людей посварених із собою, чи політичних ворогів.

Коли й як приймається гостей? На це є означені пори дня. Коли просимо гостей на снідання, то в місті це означає 12-1 год. в полудне. На снідання обовязують і скромніші одяги й скромніше прийняття.

Що на такім сніданні подається? Отже перш за все ріжні салатки з городовини, канапки, може бути й дріб. Чай, тісточка до чаю, скорше солені з кмином, як солодкі, й овочі. Стіл накриваємо більшою серветою посередині й малими серветами перед кожним гостем. На першім місці, яке тепер є посередині довшої сторони стола, повинна сидіти господиня дому, проти неї господар, а наліво й направо від них щоповажніші гості. Суконка господині повинна бути скромна. Вовняна або шовкова, з довгими рукавами. По можності не чорна.

На так званий пополудневий „чайок" просять на годину 4-7. Тут уже обовязково мусить бути чай. До самого чаю подається на тарілці окремо качільця цитрини, збаночок з солодкою невареною сметанкою. Чай наливає гостям сама господиня, на тацках або кришталевих підставках подають малі канапки, солені тісточка, солодкі чайнички і т. п. Г[illegible] дому повинна бути з такої нагоди одягнена в тем[illegible] рукавами.

Прошений обід припадає десь на год. 7-9 увечері. Подається на обід: зупа в тарілках, риба, одна або дві печені з городовиною, лакоминка й десер.

Виставніше приняття, так званий баль або весільна вечеря, починається десь коло години 10 увечері. Вечерю ді подається коло півночі. Вечеря може бути гаряча, але ожна зробити й зимний буфет так, щоб кожний, хто хоче щось перекусити, мав доступ до нього. До буфету надаються: канапки, салатки, мясива на зимно, паштети з дичини, риба в майонезі, торти, овочі.

В часі танців на тацах розноситься морозиво й прохолоджувальні напої. Над раном можна рознести поміж гості борщ у філіжанках і теплі перекуски. Господиня дому повинна бути одягнена в вечірню суконку.

Квіти на столах кладуть у низьких чарках чи на тарілках, щоб гостей одних перед одними не заслонювали.

Запрошені гості в ніякому разі не повинні спізнятися.

Переміна ваги на міру.

При щоденному, так сказати б буденному, куховаренні не все є час, а навіть потреба брати кожну річ на вагу. Одначе не спускайтеся на око. Краще тоді міряти всякі додатки мірками, ложками.

Ось тут подаємо ваги ріжних продуктів на міру.

КІЛЬКІСТЬ	Вага	КІЛЬКІСТЬ	Вага
1 шклянка чи горнятко плину	½ л.	1 ложка топленого товщу	?
1 горнятко муки	12 дк.	1 вершна ложечка сол[illegible]	
1 літра муки	½ кг.	¼ шкл. меду	
1 горнятко пшеничної кашки (грисіку)	15 дк.	1 добре набита л[illegible]	
1 горнятко цукру	16 дк.	½ добре набито[illegible] [illegible]	
1 горнятко рижу	20 дк.		
1 вершна (копяста) ложка муки	5 дк.	(Як сир накладати ле[illegible] то на 1 кільо піде півт[illegible] літри сира).	
1 вершна ложка рижу, цукру	3 дк.	1 ложка сметани	
1 вершна ложка масла, товщу	6 дк.	4-5 [illegible]редніх картоплі. [illegible] [illegible]ереднє	
1 вершна ложка тертої булки	2		

Завваги до міри в Галичині:

1 кільо то є 2 фунти або 100 дека. 1 фунт то є 50 дека.

На Волині, Холмщині, Поліссі:

1 фунт (російський) 41 дека. 1 лот — 1 1/4 дека.

В Канаді міра така:

1 фунт канадійський	= 16 унців	=	41 дека.	
1 унц. = (1 ложка)	—	—	2 1/2 дека.	
1 фунт молока	— —	—	2 горнятка.	
1 „ масла	— —	—	2	„
1 „ смальцю	— —	—	2	„
1 „ білого цукру	—	—	2	„
1 „ жовтого цукру	—	—	2 2/3	„
1 „ муки	— —	—	4	„
3 малі ложечки	— —	—	то 1 велика.	
16 великих ложок	— —	—	то 1 горня.	
4 горняти	— —	—	то 1 кварта.	
1 кварта то є	— —	—	1 літра.	

ДОБРІ РАДИ.

(Які конечно треба прочитати й запамятати).

1. Більшість страв треба солити на початку варення, а не на кінці. В соленій воді менше розпускаються мінеральні солі й через те страва смачніша й пожиточніша. Тільки стручкові рослини солиться на кінці.

2. Уважати, щоб страв не пересолювати, бо це не здорове.

3. Якнайменше вживати перцю, пекучої паприки, бо це побуджує до надмірного пиття, часто й алькоголю.

4. Варити в парі — це значить покласти риночку, чи горня зо стравою, щільно накрите, до другої, більшої з гарячою водою. Обидві накрити й варити.

5. „Душити", „денстувати" — це значить підляти якусь страву трошки водою, прикрити щільно, дати доварюватися на повільному вогні.

6. Засмажки до зуп, підлив і т. п. можуть бути ясні, або темні. До темних добре спершу підсмажити муку й аж опісля з товщем її засмажувати. Безнастанно мішати, бо легко присмагає. До ясної засмажки товщ тільки сильно розігріти, всипати муку й смажити на вільнім вогні. Розпроваджується холодною водою, чи юшкою з городовини. Можна теж муку розпровадити холодним плином і вляти до гарячого товщу, добре мішаючи. На шість осіб береться 4 дк. товщу, найкраще масла, й 4 дк. муки (або ложку масла й ложку або півтори ложки муки). До зупи засмажку не конечно розпускати водою, можна брати готову засмажку потрохи ложечкою й давати її до кипячої зупи. Почекати, як розпуститься, давати другу, третю ложечку, аж до кінця.

7. Сметана до страв поживна й смачна, але дорога. При щоденному варенні її можна заступити солодким чи квасним молоком, або кефіром з щіпкою муки.

8. Всякі пшеничні кашки й муку розпровадити наперед студеною водою й аж тоді зливати до гарячого плину, — не буде збиватися в ґудзи.

9. Кармель до страв робиться таким чином, що румя-

ниться на вогні цукор з трошки води. Його можна зробити собі на запас. Зрумянений цукор розвести трошки водою й холодний вляти до пляшечки; заткати й сховати.

10. Квас саліцильовий нездоровий; тому краще його не вживати, а заступити бензоесовими пастильками.

11. В кого є відтовщене молоко, вживати його до варення каш, печення хліба, тіст, варення деякої городовини й т. п.

12. Шоколяду в тістах може заступити какао, тільки дається його менше, як шоколяди, а зате траба додавати більше цукру й ванілії.

13. Жовток з яйця буде більше жовтий, коли перед тим, заки зачнемо його розтирати, посолимо легенько й дамо кілька хвилин постояти.

14. Останків хліба, булок не марнувати, тільки висушити, перепустити крізь машинку, або втовкти й пересіяти. Зсипати до пуделочка чи пушки, тримати в сухім місці й у потребі вживати.

15. Шкірки з помаранчі й цитрини, тоненько стерті на терці, пересипати мілким цукром і переховати до тіст в слоїку, добре замкненім.

16. Піну з білків бити відповідною тріпачкою в холоднім місці. Додати трошки соли або щіпку цукру — то краще убється. Вважати, щоб не замішалося ані капочки жовтка!

17. Олію можна вживати в пісні дні до засмажок, смаження пампушків і т. п. Найсмачніший соняшниковий, гарбузовий може бути і з сімя. Зовсім не надається до страв льняний.

18. Оливи можна вживати до салати, майонезів, а навіть замість товщу до тіста на булки. Тільки мусить бути „столова", доброго сорту й свіжа. До тіста на 1 кг. муки не більше, як ложка оливи.

19. Порошка до печива не можна мішати з яким небудь плином, а треба на-сухо пересівати його з мукою й, замісивши тісто, зараз пекти. (Найкращий порошок — „Пласт" — українського виробу).

Поташ натомість спершу, заки дається до тіста, добре розпустити в плині й після замішення треба дати тістові вистоятися, найкраще замісити увечері, а пекти другої днини.

20. Зимної води до кипячих страв ніколи не доливати, бо тоді страви тверднуть, ликоватіють.

21. Сиру бараболю не вкидати до гарячої води, бо буде тверда, не смачна.

22. Бляхи під тісто, сковороду (пательню) під налисники не мастити соленим товщем, бо тісто не випаде добре.

23. Вважати, щоб дріжджя не запарити, ані не дати перемерзнути, бо не буде рости. Доки дамо до тіста, все найперше треба „підробити", себто дати в горнятку „рушитися", розколотивши його з трошки молока, цукру й муки. Силу дріжджя збільшимо, коли перемнемо його з трохи вареної бараболі й дамо на теплі за ніч підрости. Тоді сила його збільшиться півтора рази, або й двічі.

24. Терта сира бараболя не почорніє, коли тремо її до миски з водою, або присиплемо мукою.

25. Кожну юшку росіл, борщ посипаємо на тарілках січеною гичкою петрушки або січеним зрізованцем, молодим кропом. Також мясо, всякі печені прибираємо зеленими листками петрушки.

Звертаємо увагу, що в цій книжці, перед кожною стравою, заки пояснюємо, як її варити, подаємо найперше список, чого до неї треба собі прилагодити. Це тому, щоб господиня чи куховарка не забувала чогось і могла собі все заздалегідь постарати.

ПРО ЩО ТРЕБА ПАМЯТАТИ, КОЛИ ХОЧЕМО ЗВАРИТИ ДОБРІ ЮШКИ (ЗУПИ), БОРЩІ, РОСІЛ.

1. Добрий смак росолу чи юшки (зупи) залежить головно від **городовини,** якої вживаємо на закришку.

2. На шість тарілок (не мисок) треба брати: дві моркви, дві петрушки середньої величини, чвертку невеликої капусти, одну калярепу, кусок салєри, пів пора, одну цибулю (найкраще припечену), кілька зерен англійського перцю, трохи зеленої гички з петрушки. Коли якої закришки бракне, треба додати трохи більше тої, яку маємо, але ніколи не можна обійтися без моркви, цибулі, петрушки, оскільки лише можемо, то й капусти. Цей вивар зветься **„смак".** Про цей „смак" згадуємо при кожному поученні, як варити ріжні юшки.

3. На скоромні дні до закришки можна додати ще й костей, тоді зупа буде ще смачніша й поживніша. Кості береться „крухі" або шпікові. Великі кості добре казати порубати на кавалки, тільки треба вважати, щоб кісточка не дісталася на тарілку (задля обережности юшку процідити крізь ситко).

4. Кісток можна вжити до зупи взимі двічі й тричі.

5. Закришку, крім цибулі, не викидається, тільки перетирається крізь сито, або, покраявши в кісточки, дається до зупи чи салатки.

6. Води рахується на кожну особу пів кварти: коли виварится, лишається трохи більше, як половина.

7. Юшки (зупи) заправляємо засмажкою, рахуючи на шість осіб ложку товщу, ложку муки; або молоком з мукою, рахуючи шклянку молока й малу ложку муки (муку найперше розробити з трошки холодного молока й аж опісля долити решту). Коли має бути ще смачніша й поживніша, то замість молока дається пів шклянки сметани. Одначе сметани ніколи не заварюємо, бо втратила б вітаміни. Можна теж підбити жотками, рахуючи два жовтка на шість осіб. Жовтки треба добре розтерти й залляти гарячсю юшкою, мішаючи при тім ложкою. Заварювати з жовтками, як і з сметаною, не можна.

До борщу ніколи не вживати **ані квасної соли, ані оцту,** тільки помідорів, щавлю й бурякового квасу. Квас буряковий дуже здоровий й кожна господиня повинна його мати в хаті.

Кваситься буряки так: обібрати миску червоних, цвіклових буряків, покраяти на чвертки й уложити до трилітрового шкляного слоя, або черепового горшка. Налити переvареною й остудженою, або літньою водою, вложити кусник житнього хліба й покласти на теплі, накривши посудину чистим платочком. По кількох днях квас готовий, тоді покласти на холод. Може стояти в слоїку, але можна його злити в чисті пляшки й так тримати.

Борщ, як і сметану, не треба заварювати, тільки добре підогріти. Можна теж на заквашення борщу робити **жур (квас-сирівець) в житньої муки.** Робиться так: кварту муки житньої разової залити двома квартами теплої води й поставити в теплім місці. По трьох днях добрий до вжитку.

КВАШЕНА КАПУСТА.

Капуста квашена дуже здорова й у кожній хаті господиня повинна її мати.

Капусту кваситься так: тверді білі головки обібрати з верхнього листя й посікти на шатківниці якнайтонше. Зладити чисту дубову бочку.

Капусту переминати руками з сіллю, посипати кмином, насипати до бочки та сильно втовкати. Перекладати здоровими винними яблуками. Як бочка повна, прикривається кружком і кладеться на верх тягар. Замість каменя, що його трудно чистим утримати, можна покласти кілька пляшок, насипаних піском, добре обтертих і закоркованих.

По кількох днях капусту пробити в кількох місцях довгим, чистим патиком. Юшка мусить вкривати капусту. Якби було замало, підливається трохи соленої води. Прикрити чистим платком, зверху кружок і тягар.

Пропорція: на 50 кл. капусти — 75 дк. соли, 2 кл. яблук, 10 дк. кмину.

Квашена капуста на скорий ужиток.

Вліті, коли хочемо мати свіжу квашену капусту, — можемо її наквасити в горшку.

Покраяти кілька головок капусти, легко посолити, а по годині витиснути, аби гіркість вийшла. Потім вложити до камяного горшка, залляти літньою водою, або водою, відцідженою з вареної картоплі, додати кусник разового хліба, прикрити чистим полотенцем і поставити в тепле місце. За 3-4 дні капуста готова.

З неї можна варити капусняк, або капусту на спосіб бігосу. Як нема мяса, то можна дати шкірочок з солонини й досить товщу до засмажки.

ЮШКИ (ЗУПИ).

Можуть бути пісні на самім „смаку" з городовини, скоромні на кістках та мясі й овочеві та молочні.

Юшки вимагають довшого часу до варення, інакще не будуть смачні. Вони не є конечною складовою частиною наших харчів, тому коли не маємо багато часу на варення, без них можна обійтися, або варити юшки овочеві, молочні, які варяться дуже коротко.

ЯК ВАРИТИ ЮШКИ, БОРЩІ.

БОРЩІ.

1. Український борщ в мясом.

Треба: пів кіля або й 1 кл. досить товстих вепрових реберців або грудини, 2 цибулі, 1-2 бібкові листки й 4 - 5 зерен англійського перцю.

Чверть головки невеликої капусти, 1 морква, 1 петрушка, 1 грибок, кілька галузок кропу, 3 - 4 бараболі, 4-6 помідорів, або 2-3 ложки помідорової мармеляди, або буряковий квас. 3 - 4 гарні цвіклові буряки, 1 зубок часнику, або кусник ковбаси, 2 - 3 яйця, на - твердо зварені, горня сметани, сіль до смаку, дві і пів літри холодної води.

В разі потреби трохи бурякового квасу.

Варити в череповім горшку, бо з бляшаного не смачний. Буряки добре спекти окремо. Помідори теж розварюється окремо й перетирається крізь ситко до борщу.

Мясо й усі закришки налляти водою, хай помалу вариться. Коли все змякне, дати тонко пошаткову капусту, обібрані й тонко покраяні в пасочки печені бурячки, 3 - 4 середні бараболі. Посолити, хай кипить помалу. Як усе мягке, дати перетерті помідори, розтерти й зубок часнику або дати ковбасу. Хай вистоїть в рурі добре прикрите 2 - 3 години, заки подамо на стіл.

Як видаємо на стіл, розколотити й влити сметану. Покуштувати; як замало винне, додати квасного бурякового борщу, й не заварюючи подати.

В кожну тарілку борщу даємо накраяні в качільця яйця та всього, що варрлося в борщі, крім цибулі; посипати зеленим січеним кропом.

Мясо, ковбасу подається або в борщі на тарілках, або поділені на кусні, окремо, до нього тертий хрін.

(*Подала п. Н. Цядинюкова з В. України*).

Український борщ пісний.

Треба: 2 - 3 буряки, 2 картоплі, 1 морква, 1 гриб, 1 бібковий листок, малий зубок часнику, ложка - дві олію, 1 ложка муки. Чверточка січеної капусти, пів шклянки підвареної білої фасолі. Буряковий квас, 1 цибуля.

Покришити чистенького обібраного буряка, картоплю, трошки моркви й усе це пересмажити на сковороді з олієм, додавши ложку пшеничної муки. Тоді скласти все в горщик, додати жменю посіченої свіжої або квашеної капусти, можна дати трохи намоченої й підвареної наперед фасолі. Один грибок теж наперед намочити в теплій воді, а опісля дрібно покришити й кинути в горщик. Коли звариться фасоля та капуста, додати присмажену на олію цибулю та варені й розтерті помідори свіжі або мармоляду, або залляти буряковим квасом. Кинути бібковий листок — хай закипить і борщ готовий. Найліпше його робити кілька годин наперед або звечора, а давати другого дня. Варити й тримати в камяному горшку. Можна їсти холодний.

3. Борщ пісний звичайний.

Треба: 3-4 цвіклові буряки, одна морква, цибуля, петрушка, один грибок і один зубок часнику. Чверть головки капусти, кілька помідорів, або квас буряковий. Сіль, два яйця, шклянка сметани, мала ложка масла або олію й ложка муки.

Буряки обібрати, покришити в пасочки й зварити з усіма закришками та капустою. Заквасити до смаку помідорами, розвареними й перетертими крізьситко, або буряковим квасом. Зробити легко румяну засмажку з масла й муки й розвести її холодним борщем. Заварити.

Вже до готового дати бурякового соку (утерти одного сирого буряка цвіклового й витиснути сік), шклянку сметани й не заварюючи подати. До того яйця на твердо й зварена окремо бульба, або біла фасолька чи біб.

Коли нема сметани, або яєць, можна обійтися без них. Подавати зо всіма закришками, покраяними в пасочки, крім цибулі.

4. Борщ весняний.

Коли на весні маємо молоденькі бурячки, щавель, кропиву, робимо з них здоровий борщик. Бурячки враз із гичкою й листками добре сполоскати, покраяти дрібно й дати

до „смаку" з закришок таких, як подано вище. Замість помідорів, яких ще нема, даємо дрібно краяний підсмажений на смальці щавель. Можна дати трохи січеної молодої кропиви, попереду спареної окропом і підсмаженої в мисці. Забілити сметаною, або розбитим з трохи муки квасним молоком і заварити. Закришки й буряків має бути досить багато.

5. Борщ в крепликами (ушками) на Свят-Вечір.

Треба: 3-4 цвіклові буряки, 1 морква, 1 петрушка, 1 припечена на блясі цибуля. Чверть головки капусти.

Кілька грибків зварити окремо з цибулею. Масло або олій, мука на засмажку. Буряковий квас.

До закришки й капусти покришити обібрані з лушпини буряки й варити. Як усе мягке, вляти юшку з грибків, посолити.

Зробити легко румяну засмажку з ложки масла, або олію й ложки муки, давати її потрошки до юшки, хай розвариться. Заквасити винним буряковим квасом, покуштувати, чи добре; як треба, додати трошечки цукру й соку з витисненого, тертого, цвіклового буряка, для кольору.

Добре підогріти й подати враз із буряками й закришками.

Заки борщ звариться, зробити собі **креплики,** які робиться так: замісити звичайне тісто, як на вареники (пироги), розтачати тоненько, краяти в квадратики, давати по ложечці начинки, заліпити, злучити до купи два ріжки й зварити окремо на соленому окропі.

Начинка: грибки, а як є, то й кусничок оселедця, або риби без остей дрібненько посікти або змолоти, дати цибульки, присмаженої на маслі, трошки тертої, сухої булки, посолити, трошечки поперчити; як занадто сухе, скропити грибовою юшкою.

ЮШКИ (ЗУПИ).

Нагадуємо, що кожну юшку вариться на „смаку" з городовини, як це ми подали на сторінці 21. Для кращого смаку додати костей — на піст збільшити трошки городовини. Води давати пів кварти на особу.

6. Юшка бараболянка.

Треба: городовини на „смак" і 2-3 грибки. Кварту бараболь, покраяних у кістки.

Молоко й мука або сметана до заправи, — або ложечка масла чи олію й ложечка муки на засмажку. Мука на клюсочки.

Зварити „смак" з грибками. Як городовина майже мягка, всипати бараболі й зварити до мягкости. Тепер можна закришку й бараболю перетерти й заправити засмажксю з муки й масла, або не перетирати, тільки покраяти городовину в пасочки, барабольку теж у кісточки — заправити молоком з трохи муки, на тарілках забілити сметаною.

На селі роблять бараболянку з засмажкою на олію і з киданими клюсками.

7. Юшка з городовини.

Треба: городовина на „смак", окремо горнятко тонко пошаткованої ріжної городовини. Жменька молодого горошку й молодої шпарагової фасольки. Ложка масла й трошки муки.

Зварити смак з городовини, як є, з додатком костей. Пошатковану городовину: моркву, каляріпку, каляфіор, капусту, фосольку, горошок й усе, що маємо, дати до риночки, трошки посолити й душити з ложкою масла.

Як городовина вже мягка, посипати її малою ложкою муки й ще раз засмажити. Залляти „смак", дати закипіти. Покраяти городовину з „смаку" й дати ложечку свіжого, сирого масла: не заварюючи, вимішати й усе разом подати.

8. Юшка грибова.

Треба: городовина на „смак", 4-5 грибків, ложечка масла, ложка муки. Сіль, риж або мука на лляне тісто.

Зварити смак, окремо грибки. Вивар з грибків дати до смаку, як городовина вже мяка. Зробити ясну засмажку, дати її (по трошки) до юшки, заварити. Грибки й городовину покраяти на пасочки, дати до юшки. Закинути лляного тіста з одного яйця, заварити, або дати вареного рижу й подати. (Лляне тісто гляди: додатки до юшок).

9. Юшка кминкова.

Треба: городовина на „смак", рівна ложка масла й ложка муки на засмажку. Сіль, пів шклянки кмину, 1-2 причерствілі булки на грінки. Трошки масла до грінок.

Зварити „смак", а окремо кминок. Як кмин добре вивариться, вляти юшку з нього до „смаку". Зробити ясножовту засмажку, порізати дрібно всі закришки, крім цибулі, заварити й подати. 1-2 булки покраяти на малі кістки, вкинути на бляху з розтопленим маслом і, вимішавши добре,

підрумянити легко в рурі чи на блясі. Грінки подаємо на окремій тарілці.

10. **Юшка горохова або фасолева.**

Треба: пів кварти гороху, городовина на „смак" а крім того одна цибуля. 2 булки на грінки й пів зубка часнику, Мала ложка масла, ложка муки на засмажку. Шкірки з солонини або кусок вудженини, сіль.

Горох чи фасолю сполоскати й намочити на ніч в мягкій воді (як вода „тверда", дати на кінчик ножа соди). Другої днини зварити смак зо шкірками або вудлениною, а окремо горох до мягкости з одною цибулькою. Перетерти горох крізь друшляк, поливаючи смаком так, щоб усі лушпинки лишилися. Городовину з „смаку" можна теж перетерти враз із горохом. Зробити ясно-жовту засмажку, дати її потрошки до кипячої юшки. Заварити ще раз і подати. До тої юшки дається гріночки, присмажені на маслі, як при кминковій юшці, тільки заки булку покраємо на кістки, можна натерти її злегка часником.

11. **Капусняк.**

Треба: кварта квасної капусти, 1 цибуля, 1 грибок, 1 мала морква, 1 петрушка, 2 і пів кварти води. Шкірка з солонини, мала ложка смальцю або масла чи олію, ложка муки; як хочемо смачнішу, додаємо кавалочок товстого вепрового мяса.

Спробувати, чи капуста не заквасна. Як так, то юшку витиснути, капусту сполоскати й аж тоді налити водою. Дати дрібно покраяну цибульку, грибок, моркву, петрушку, шкірку, мясо. Все варити, аж стане мягке. Тоді зробити засмажку, як звичайно. Як капусняк загустий, підляти юшкою з бараболі чи іншої городовини. На піст вариться капусняк без шкірок і мяса. Засмажка на маслі або олію.

12. **Овочеві юшки.**

Овочі, ягоди, свіжі чи сушені розварюється, перетирається, цукрується до смаку, заправляється молоком з мукою, додається трохи сметани, для запаху шкірки цитринової, або цинамону і з того дуже смачні юшки.

Їх можна їсти теплі або холодні, з хлібом або кулешею. Пропорція: одна часть овочів а двічі стільки води.

7. **Холодник.**

Півтори кварти свіжого квасного молока враз із сметаною розбити сильно колотівкою. Шклянку огіркового квасу, переварити й остудити, кілька галузок молодого кропу посікти. Один огірок свіжий обібрати й покраяти на тоненькі платочки. Три яйця, зварені на твердо, покраяти, дальше пучок молодого бурячиння, звареного в трошки води, покришити враз із дрібними листочками.

Кусник мяса печеного покраяти в кістку. Все те всипати до молока, вимішати, покласти на зимно. Смачне й здорове.

14. **Росіл (юшка з мяса).**

Треба, на шість осіб: 1 кл. мяса, закришка - ґородовина на „смак", кілька англійських перців, сіль.

Мясо може бути волове: крижівка або лоївка, або куряче, кріляче, бараняче, худе вепрове. Найсмачніша волова крижівка, пів - на - пів з курятиною, або з самої курки.

Коли хочемо мати смачний росіл, накиваємо мясо 2 і пів літрами холодної води. Як закипить, дати звязану в пучок городовину, перець, посолити й варити на вільнім вогні дві й пів години. Якби юшка була мутна, дати дві ложки холодної води, або розбитий білок, то склярується.

До росолу подається клюсочки, кашку, або риж і т, п. Городовину зо смаку кра€ться в пасочки й дається до вази, або обкладається нею мясо з росолу (до мяса дається огірки, цвікли, або ріжні підливи). Коли хочемо, щоб мясо було смачніше, тоді наливаємо його гарячою водою, але тоді росіл буде слабший. Щоб росіл мав гарніший колір, цибулю припікаємо на блясі, або присмажуємо дрібно краяний кусничок печінки з цибулькою й даємо до росолу, хай разом вариться.

15. **Крупник,**

Треба: закришка на „смак"; як є, то й кості та шкірки з солонини.

Пів шклянки, або трохи більше перлових або ячмінних крупок, 1 гриб, сіль.

Кілька бараболь, покраяних в кістки.

Найперше підварити трохи кості й шкірки. Опісля дати закришку, як звичайно на „смак", грибок та бараболі Як все мягке, кості вийняти, добре уважаючи, щоб дрібні не

осталися. Окремо зварити крупки без соли. Городовину, грибок покраяти в пасочки, дати до юшки враз із кашею. Підогріти й подати. Дуже смачний також крупник на подробах з курки або іншої птиці.

16. **Юшки (зупи) молочні.**

Вариться таким чином, що на кипяче, свіжо-варене молоко засипається клюсочки, затирку, лляне або терте тісто, макаран, дрібні гречані затерті яйцем крупки, або пшеничний ґрисік.

Уважати, щоб зупа не була загуста. Варити не довго, подавати зараз. Клюсочки чи затирку можна зварити окремо на окропі.

ДОДАТКИ ДО ЮШОК ТА БОРЩІВ.

Щоб юшки були ситнішими, додаємо: терте тісто, краянці, риж на сипко, пиріжки (гляди печиво), і т. д.

17. **Звичайні клюски.**

Замісити тверде тісто з пів літри (2 горнятка) муки, 1 яйця, а води, скільки забере мука. Розтачати тонко, положити на чисту стирочку, посипану мукою, щоб трохи підсохло. Потім покраяти на довгі паси, укладати один на однім, покраяти на тоненькі пасочки й варити.

Клюски варити треба на сильнім огні, щоб у воді довго не мокли. По вибранні переливаємо зимною водою на друшляку, зцідимо воду, а клюски даємо до тарілок.

18. **Рівамці** (макаран).

Тісто на різанці замішується самими яйцями, або з додатком дуже мало води. Тісто місимо дуже тверде. Чим тісто тонше розтачане, тим краще. Робимо так: розтачуємо як можна тонше, попорошимо легко мукою й зложимо вдвоє й знов тачаємо. Так робимо кілька разів, аж стане тонке, як папір. Тоді даємо йому трошки підсохнути (як пересохне, буде кришитися), звиваємо в трубку й краємо тоненько дуже гострим ножем. Хто не любить довгого макарану, то не звиває, а складає і крає, як клюски, тільки дуже тоненько. Вариться, як клюски, в соленій воді. По зваренні переливається кілька разів зимною водою, щоб різанці не злипалися.

19. **Терте тісто.**

Замісити гарну пшеничну муку на самім яйці (муки — скільки яйця заберуть) без води, на тверде тісто, утерти на грубій терці, розкинути по стільниці, щоб підсохло, і перед самим подаванням закинути на росіл чи молоко.

20. **Лляне тісто.**

Розбити в горшку 1 яйце, ложку води та трошки соли, дати муки стільки, щоб тісто по розколоченні тягнулося тонкою струєю, коли будемо його лляти на кипяче молоко, росіл чи юшку. Другою рукою треба мішати, щоб не збилося в одну брилу (масу).

21. **Галушки французькі до росолу.**

Треба: (на 6 осіб) ложка масла, два яйця. Сіль, мука або пшеничний грисік, трошки зеленої гички з петрушки.

Розтерти масло, додаючи по одному жовткові. Як утерте вже побіліє, домішаємо легко білки, вбиті на піну, січену петрушку й муки стільки, щоб тісто купи трималося.

Росіл зляти до окремої широкої ринки, а як закипить, брати по трошки тіста ложкою і пускати на росіл. На тарілку кожному даємо по 3-4 галушки (клюски).

Ці самі галушки можна зробити, даючи замість муки три ложки пшеничного грисіку. Вимішати, хай постоїть, щоб ґрисік напучнявів. Все найперше спробувати. Кинути одну - дві галушки: як не розпливається, кидати решту; як зарідкі, додати муки або грисіку.

22. **Кашка гречана дрібна.**

Треба: 3 горнятка дрібних т. зв. краківських крупок. 1 мале яйце.

Затерти крупки яйцем таким чином, що до крупок вбиваємо яйце й перетираємо ложкою так довго, аж увійде ціле яйце. Опісля сушимо ці крупки на блясі, розтираючи, щоб не збивалися. Добре висушені зсипаємо до паперового мішечка й беремо, коли треба.

На два горнятка кипячої соленої води помалу всипаємо, мішаючи одне горнятко тих крупок. Як закипить кілька разів, дати ложечку масла або смальцю, замішаємо й кладемо до рури або на бік кухні, щоб під покришкою „доходила".

Даємо опісля по ложці звареної кашки на кожну тарілку й заливаємо росолом...

23. **Пшенична кашка.**

На 6 тарілок треба: три чверти шклянки грисіку, дві шклянки води, ложечка масла, сіль.

Дати воді закипіти, трошки посолити. Грисік по трошки „сіяти" на воду й безнастанно мішати, щоб не збився в грудки. Можна теж розпустити грисік холодною водою й вливати потрохи на окріп (води вділити з тої пів кварти). Як закипить, дати ложечку масла.

Мішати, аж зачне добре густнути. Вилляти на плиткий полумисок, звогчений водою, і дати застигнути.

Опісля покраяти на кісточки й давати потрохи до кожної тарілки. Залляти гарячим росолом, або, як зупа молочна, то молоком.

24. **Риж.**

Треба: риж, двічі стільки води. Ложечка масла, сіль.

Риж треба перше спарити окропом, а опісля перелляти кілька разів студеною водою. Засипається на кипячу посолену воду. Води дається двічі стільки, що рижу. Дати ложечку товщу й не мішати, а дати кілька разів закипіти й відсунути на менший вогонь, хай під покришкою доходить. Коли хочемо мати риж сипкий, то краще брати риж темніший, ніж дуже білий, який дуже клеїться.

25. **Грибок до росолу або до обложення городовини.**

Треба: 2 яйця, мала ложка масла, 2 ложки муки, трошки соли.

Терти масло, додаючи по одному жовткові, домішати дві ложки муки й трошки соли, піну з двох білків, вимішати, вилляти на розпалене масло на пательні й дати до рури.

Як зрумяниться, вибрати з пательні; як застигне, краяти в кісточку й дати потрохи на тарілки до гарячого росолу.

ГОРОДОВИНА.

Як варимо городовину (ярину).

Найбільше вітамінів знаходиться, розуміється, в неваренім городовині, овочах, молоці т. п.

Одначе не все дасться їсти в неваренoму стані, хоч великі прихильники вітамінів доходять до того, що їдять не тільки неварені: моркву, каляріпу, огірки, салату, редьку, помідори, приправлену, без варення капусту і т. п., але також шпінат, каляфіори й навіть гриби. Але на це не кожний рішиться й не кожний шлунок знесе такі непривичні для людини страви. Тому люди придумують способи, як варити страви, щоб не позбавити їх потрібних для людини вітамінів.

Кожну городовину вживати, оскільки можна, якнайсвіжішу, непривялу. Треба старатись використати всі їстивні частини городовини й нічого не змарнувати. Нпр. при буряках, каляріпі: молоді листочки, при каляфіорах не тільки цвіти, але й качан. Дехто вживає й молодого листя з цеї городовини.

Не марнуймо молоденької лушпинки з гороху, її можна виварити в горосі й викинути потім. Ціле літо їджмо шпарагову фасолю з лушпиною і т. д. Ці всі частини городовини особливо цінні з огляду на те, що листя й верхню лушпинку насвітлює сонце. Полоскати городовину треба швидко, не давати їй довго мокнути в воді, щоб мінеральні солі не розпустились. Сполоскати раз від пороху й болота, оббирати, й ще раз швидко сполоскати.

Городовину сочисту, як огірки, гарбузи, полоскати тільки один раз. Огірки наперед не насолювати, щоб з них юшка не сходила, бо вона в огірках дуже важна.

Городовину, крім стручкової, солити відразу, але небагато. Наливати гарячою водою, хіба що хочемо мати з них смачну юшку, а не городовину. Тільки стручкову городовину солимо при кінці, або після зварення. Не парити городовини, не обварювати, бо тоді, як і при вимочуванні, тратить вона найпоживніші частини.

Не варити городовини в великій кількості води. Оскільки лише можна, варити у власних соках й при допомозі пари. Додати трохи масла. Городовину, яка має не втратити зеленої барви, не накриваємо. До городовини при варенні не додаваймо соди, бо при цьому тратиться її вартість для здоровля. Варіть городовину, як і картоплі, не довго перед тим, як маємо подавати на стіл. Не переварюйте, щоб аж розлазилась; не тримайте довго в воді або на кухні; не пригрівайте, оскільки можна.

Мастити зверху перед самим поданням на стіл. Коли навіть омащуєте маслом, присмаженим з булочкою, то на-

прикінці додайте ложечку сирого масла і вже не засмажуйте. Старайтесь подавати городовину гарно, апетитно і як головну страву, а не тільки як додаток до мяса.

Води, в якій городовина варилася, не виливаємо, а вживаємо її до зуп, або до якої іншої страви. Перед поданням страви на стіл добре витиснути з тої самої сирої городовини ложку соку й домішати до звареної страви.

26. **Масло в булочкою до городовини.**

Не кожну городовину підправляємо засмажкою, деяку тільки омащуємо зверху. До цього надається тільки свіже масло. Солониною можна мастити тільки картоплі. Найздоровіше, бо не тратить вітамін, — це масло свіже, нетоплене. Просто даємо ложечку масла до гарячої картоплі, фасольки, шпараґів, моркви і т. п. Потрясемо посудиною, щоб масло скрізь розійшлося, й готове. Але таке масло не має ще того смаку, що присмажуване з булочкою. Тому поливаємо городовину зверху ще й присмаженим маслом. Робиться це так: розгрівається масло в риночці, щоб аж зачало румянитися, й тоді всипається ложечку - дві тертої й пересіяної булки, ще трохи разом підсмажити й цим, доки гаряче, поливати зверху городовину, як уже готова й уложена гарно не полумиску. Масла мусить бути більше, як булки, щоб не було густе. Терту булку продають у крамницях готову, але дешевше буде й смачніше, коли насушимо собі булок чи калача й зітремо на терці, або потовчемо, пересіємо крізь сито. Потім зсиплемо до пушки чи слоїка або й паперової торбочки, тримаємо в сухім місці та вживаємо, коли треба.

27. **Шпараґи.**

(Шпараґи — то окрема городовина, їсться її корінці. Не змішувати зо шпараґовою фасолькою).

Кожну шпарагу обшкробати з верхньої поволоки і вкинути до зимної води, щоб не почорніли. Виполоскати, звязати ниточкою в невеличкі вязаночки і вкинути до кипячої води; дати трошки соли й цукру — і варити до мягкости. Як уже цілком мягкі, відцідити (воду дати до зупи!) розвязати, уложити гарно на тарілці та полити румяним маслом з булочкою.

28. **Морква душена.**

Вліті, коли маємо молоду морковцю, не треба її навіть шкробати, а тільки старанно вимити щіточкою, втерти на

терці від городовини, або покраяти в дрібні пасочки. Вложити до ринки, влити дуже трошки води, дати кавалок масла, дрібку соли й цукру до смаку та душити під покришкою, аж змякне. При кінці обсипати легко мукою, або зробити ясну засмажку, розпровадити росолом або водою і влити до моркви. Як закипить, — готова.

Так приправляти моркву можемо цілий рік, лише пізніше восени і взимі треба її вже обшкробувати ножем.

До одного обіду на 6 осіб вистане взяти 1 кільо (добру мищину) моркви.

Дуже смачна молоденька морква варена, в цілості й без шаткування й жадної заправи, тільки полита маслом з булочкою. Так само подаємо й дуже молоденьку каляріпку.

29. **Морква в молодим горошком і булочкою.**

Зварену як повище моркву можемо помішати зо звареним окремо молодим горошком, обложити краяною смаженою булкою й подати, як окрему страву. Булки обсмажуємо так: причерствілу булку чи калач обтерти теркою з верхньої твердої шкірки. Покраяти в гріночки на пів пальця грубі, покропити легко молоком, щоб трошечки відвогла, як надто тверда. Опісля мачати кожну гріночку в яйці, розбитому з ложкою молока, й смажити з обох сторін на гарячому маслі або смальці до легко румяного кольору. Цю городовину можна їсти й без тої булочки.

30. **„Піре" в моркви.**

Обмити та обшкробати кілька більших або кільканадцять малих морковець, покраяти, дати кілька ложок води, трошки масла й варити. Як буде зовсім мягка, розколотити, перетерти крізь сито, засмажити з ложкою масла і зількома ложками солодкої сметани, додати до смаку цукру й соли. Подається до мяса, або як окрему городовинну страву. Особливо для дітей дуже здорова страва. Води давати якнайменше, аби лиш морковця не пригоріла.

31. **Калярепа душена.**

Кілька молодих не ликавих каляреп пооббирати та покраяти в кістки або платки, дати кілька ложок води, ложечку масла, посолити, дати цукру до смаку й варити під покривкою так довго, аж цілком змякне. Потім зробити білу засмажку з ложки масла і пів ложки муки та заправити каляріпку. Замість засмажки можна легко обсипати мукою і ще трохи подушити.

32. **Калярепа, начинювана мясом.**

Молоду неликаву калярепу пооббирати, сполоскати й вижолобити серединки. Начинку можна робити з якого небудь товстого мяса, пр. вепрового, волового, або баранини. На 8 каляреп пів фунта товстого мяса змолоти на машинці, половину булки намочити в молоці, витиснути й також перепустити крізь машинку. Крім того присмажити на товщі дрібно січену цибулю та змішати з мясом, додаючи одно яйце й соли та перцю до смаку, і тим начиняти калярепи. Вложити до ринки, дати ложку товщу й трохи води, або юшки з мяса чи картоплі, посолити й варити під покривкою. Коли вже напів мягка, всипати до смаку цукру й варити дальше, підпускаючи трошки водою, якщо та виварилася. Потім зробити румяну засмажку з ложки масла й ложки муки, розпровадити смаком з калярепи, залляти калярепу та душити в тій підливі ще з пів години. Кавалочки, які вижолоблено з середини, можна душити разом з каляріпкою.

На пісні дні можна начинювати каляріпку, замість мяса, начинкою з риби, або грибків, додавши до них січеного кропу, булки, яйце і т. д., як вище.

33. **Молодий цукровий горошок.**

Дуже смачний та здоровий молодий зелений горошок.

Вилускати 1 л. горошку, сполоскати та підляти трошки водою стільки, щоб навіть не прикрила зерна, дати ложку масла та варити в парі пів години. Потім дати цукру до смаку, посипати легко мукою й подушити ще з 10 мінут та подати до мяса, або як саму городовину. Посолити на самім кінці варення.

34. **Перетираний горох або фасоля (піре).**

Робиться з дозрілого зерна фасолі, а ще смачніше з гороху. 1 літру перебраного, чистенько сполосканого зерна намочити на ніч у мягкій воді. Рано зварити зерно з закришкою: то є одна цибулька, морква, кусничок петрушки. Як уже мягке, зцідити воду (її не повинно бути багато), вибрати закришку, а зерно перетерти крізь друшляк або сито. Окремо посікти дрібненько одну сиру цибулю й усмажити на товщі та дати до перетертого гороху чи фасолі. Посолити до смаку, вляти зо дві-три ложки юшки з городовини чи тої самої, що в ній зерно варилося, вимішати, виложити на полумисок, помастити маслом або солониною, присмаже-

ною з цибулькою, й подати до вареної вудженої вепровини, або до хліба. Можна теж до так зладженого гороху чи фасолі додати трохи змеленої чи дрібно січеної товстої вепровини. Вимішати, ще раз підсмажити й подати до хліба.

35. Котлети в фасолі або гороху.

З так приладженої фасолі, чи гороху (не даючи росолу) можемо зробити котлєти, — треба тільки додати 2 цілі яйця (сирі), 2-3 ложечки тертої булки, ложечку муки, соли. Зробити паляннчки на палець грубі, обмачати в тертій булці й усмажити на румяно. Подати з помідоровою підливою.

36. Фасолька „шпараґова“.

Добрий рід крухої шпарагової фасолі має стручки такі мягкі, що їх вариться, не вилускуючи зерна. Треба брати молоду, як ще зерно не виповнилося. Надломити кінчик з одної й другої сторони й потягнути його так, щоб зійшло волокно, що є на краю стручків. Сполоскати, залляти гарячою, легко посоленою водою й зварити до мягкости, але не переварити. Відцідити з води, якої не повинно бути багато, гарно уложити на полумиску, полляти маслом, присмаженим з булочкою, і подавати.

37. Фасоля шпараґова в підливі.

Молоді стручки фасольки покраяти на малі скісні кавалочки й обварити а малій кількості соленої води. Зробити засмажку з ложки масла, або смальцю й ложки муки, розпровадити це холодною водою з відцідженої фасольки; додати трошки оцту, а ще ліпше цитринового соку, або 2-3 розварені помідори, вляти до фасолі і як раз закипить, — готове.

38. Стара фасоля.

На ніч намочити фасолю в мягкій воді. Другого дня варити. При кінці варення давати соли і хай ще трохи покипить. Як цілком змякне, відцідити й полляти маслом з румяною булочкою.

39. Квасна фасолька.

Який небудь рід старої фасолі (старе зерно) зварити, як і попередно. Присмажити пів дрібно січеної цибулі

з ложкою масла, до того дати ложку муки, легко прирумянити, розпровадити смаком з фасолі, дати трошки оцту або цитрин (до смаку), добре вимішати, поварити з кілька хвилин і подати.

40. **Біб.**

Здоровою і смачною їдою є теж біб. Подаємо його до борщу, так як фасолі, або свіжо зварений, помащений маслом з булкою.

Діти люблять навіть сухий біб, але малим дітям не можна давати, бо нестравний.

41. **Каляфіори варені, а також обсмажувані в тісті.**

Вибрати дві тверді головки; обібрати з листків і шкірки, що знаходиться на гонах; виполоскати в зимній воді з ложкою оцту, щоб хробачки повиходили наверх, а не лишилися між галузочками. Варити пів години в соленій і трохи цукрованій воді, до якої додаємо трохи молока. Як мягкі, вибрати друшляковою ложкою та уложити на полумиску й полляти румяним маслом з булочкою. (Юшку, в якій варилися каляфіори, можна вжити на зупу).

Коли лишаться нам варені каляфіори, можемо їх пізніше подати **в лляному тісті**. На тісто треба: 2 жовтка й 2 білка на піну, 2-4 ложки сметани, пів шклянки муки, соли на кінець ножа, порошку до печива, масла до смаження. Жовтки розбити зо сметаною й трошечки соли. Дати муку, пересіяну з порошком, піну з білків, вимішати легко. Тісто має бути таке загусте, як молода сметана. Каляфіори покраяти на пластинки, легенько посипати мукою, обмачати з усіх сторін у тісті, (послугуватися при тім вилками); обсмажити на румяно з обох сторін на гарячому маслі й подати.

В такому тісті обсмажуємо теж іншу городовину, як шпараги. скорцонеру. гриби, а також яблука, краяні в качільця. Добрі теж смажені в тісті баклажани, помідори. Їх обібрати зо шкірки (парити окропом) покраяти на пластинки, обсмажити трохи на маслі й аж тоді мачати в тісто та смажити.

42. **Картопля.**

Картоплю треба вміти варити, щоб вона не втратила смаку й цінних солей та вітамін. Найновіша куховарська наука радить варити чисто помиту картоплю в лушпині

й аж опісля оббирати її. Коли ж конечно хочемо оббирати її з лушпини, тоді спершу треба її чисто сполоскати, щоб не брудилася при лупленні. Оббирати аж тоді, коли маємо вже варити, щоб не мокла довго в воді. Свіжо сполоскану картоплю наливаємо малою кількістю холодної води, солимо й варимо прикриту в парі. Коли варимо стару бараболю, треба дуже старанно повикравувати кільці, бо в них є отруя. До води дати ложку - дві оцту, тоді не почорніє. Коли хочемо зварені картоплі затримати якийсь час гарячі, треба прикрити в горошку не покришкою, а зложеним в кількоро чистим полотенцем, Тоді не вистигнуть і не зводавіють так, як під покришкою. До варення брати картоплю одного ґатунку й менше - більше одної величини. Тоді вварюється вся одночасно.

43. **Картопля печена начинювана.**

Картоплю обібрати, або таки з лушпиною добре, чисто обмити, обмачати в солі й покласти до чистої рури або на бляху пектись. Як готова, вийняти, кожну картоплю перекраяти на половину, вибрати середину, лишаючи тільки „стінки". Серединки пімняти, вимішати з легко присмаженою на маслі або олію цибулькою, дати яйце, вимішати й начинити цим бараболі. Розігріти на сковороді товщ, класти бараболі розтятою серединою вдолину й присмажити на румяно. Подавати до сирої квашеної капусти, зеленої салати, або помідорів.

44. **Картопляні пальчики.**

Мищину варених картопель перепустити крізь машинку, додати яйце, ложку муки й соли до смаку: вимняти на тісто, зробити тонкий валочок й краяти клюски в формі пальчиків та зварити в окропі. Вибрати в посудину й полляти маслом або солониною. Варити коротко й не накривати, щоб не розлетілися.

Смачніші, коли їх ще присмажити на товщі на румяний колір. Можна подати до мяса, або як окрему страву.

Дехто любить посипати цукром і цинамоном, або добре утертим маком. І тоді можна їх присмажити, або лиш помастити маслом і їсти зовсім свіжо зварені.

45. **Молода картопля.**

Молоду картоплю обшкробати тупим ножем. Довго в воді не держати, а чисто сполоскати й налляти водою,

щоб ледве прикрила картоплю: посолити й варити, додавши галузочку кропу або петрушки. Як уже готова, відцідити. обсипати дрібно січеною зеленою петрушкою або кропом, дати кавалок свіжого нетопленого масла, потрясти кілька разів, щоб добре вимішалася, і зараз же подати на стіл.

46. **Завиванець з картоплі.**

Треба: 2 кварти оббираних картопель, 2 яйця, 2 ложки муки, сіль. трошки перцю, цибуля, масло або смалець. До начинки пів фунта ковбаси або іншого мяса. Картоплі зварити в соленій воді на-сипко, відцідити. Жовтки розтерти з ложкою масла, змішати з картоплями, трошки поперчити, вбити піну з двох білків і вимішати все разом. На стільницю розстелити чисте полотенце, добре посипати мукою й розтачати на нім те картопляне тісті на палець грубо.

Ковбасу обібрати зо шкірки, змолоти на машинці від мяса, або дуже дрібно посікти. Цибульку посікти, легко підсмажити й дати до ковбаси чи іншого мяса. Якби було засухе, дати ложку юшки з бараболі. Розмастити це по бараболях й звинути, як завиванець Обвинути в чисте полотенце, обвязати шнурочком і дати до ринки з гарячою водою. Хай вариться з добру годину. Опісля вийняти, зняти полотенце, завиванець дати до бляхи, вимащеної маслом, покропити ще й зверху маслом, присмаженим з булкою, й обпекти. На полумиску обілляти маслом з булочкою. Покраяти в грінки й подати.

47. **Картопля в підливі.**

Не зовсім зварену картоплю відцідити й покраяти в платочки. До того зробити ось таку підливу: на ложці товщу всмажити 1 посічену цибулю, додати трошки муки та зрумянити; залляти росолом або водою й додати до смаку оцту. Для надання гарного кольору — можна зрумянити ложку цукру та закрасити підливу і хай закипить. Вкинути картоплю і хай завариться.

48. **„Піре“ в картоплі.**

Зварені старі картоплі відцідити й добре пімняти, щоб не було грудок, додати ложку свіжого нетопленого масла, кілька ложок солодкого молока або сметанки, розтирати дальше, щоб утворилася рівномірно густа маса. На стіл подавати зразу, бо, як стоїть довше, тратить на смаку.

49. **Картопля, випечена з яйцями й сметаною.**

Картоплю чисто сполоскати й зварити. Відцідити тоді, коли картопля буде трошки тверда (недоварена). Як простигне, обібрати з лушпини, покраяти в качільця. Висмарувати ринку добре маслом, обсипати мукою або тертою булкою та наложити верству картоплі, а верству варених краяних яєць, скроплюючи підсмаженим з цибулькою маслом та квасною сметаною. Як уже все виложили, накрити покривкою та дати до гарячої рури, чи печі, щоб випеклися та зпід споду прирумянилися.

Дуже добра із свіжою зеленою салатою, або з огірками.

50. **Котлети в картоплі.**

Варену картоплю перепустити крізь машинку. На шість котлєтів дати два жовтки, посолити, поперчити, додати дві ложки зварених, дрібно посічених і з цибулькою на маслі присмажених грибків, 2-3 ложки муки та все разом добре вимішати й виробляти котлєти, обтачуючи в муці. Обмачати в розбитім яйці та обсипати тертою булкою; смажити на товщі на гарний румяний колір. Подається з грибковою, хріновою, цибульковою, помідоровою або кроповою підливою.

До так приготованої картоплі можна замість грибків додати пригорщу сира й, добре перемішавши, смажити. Можна теж вимішати картоплю лише з яйцем, маслом, кропом або цибулькою та мукою і смажити, обмачані в муці і яйці тонкі на палець палянички або валочки.

51. **Крокети з картоплі з мясом.**

Так само приладжене картопляне тісто беремо по кусникові й завиваємо в середину по ложці приправленого мяса: позісталі кусочки печені чи мяса з юшки перемелемо на машинці, додамо трошки розмоченої й витисненої булки, усмажимо на маслі дрібно січену цибульку, розібємо й дамо одно ціле яйце, посолимо та поперчимо до смаку і вкладаємо в середину картопляного тіста. Виробимо з того валочки й, обтачавши в муці та розбитому яйці, на останку в тертій булці, обсмажуємо з усіх сторін на румяно. Даємо до городовини, або з якоюбудь підливою, чи салатою.

52. **Картопляні книдлі з бриндзою.**

Зварити 2 літрі обібраних з лушпини картопель і перетерти на масу; додати кусник масла, 2 цілі розбиті яйця, трошки молока (пів шкляночки), всипати пів літри (два малі

горнятка) муки й вминати це тісто ложкою чверть години. Замачати руку в маслі, брати по кавалочку того тіста, розплескати й у середину вложити по-трошки бриндзі Зробити з того округлі галушки (книдлі), а коли всі готові, кидати на окріп, не накривати й варити 5 хвилин. Як готові, вибирати дірчастою ложкою на тарілку, обляти румяним маслом з булочкою і, доки гарячі, подати на стіл.

53. **Картопляні палянички в сирої картоплі.**

Мищину сирих, пооббираних і сполосканих картопель утерти на терці, видушити воду, дати дві ложки муки, кавалок масла, соли до смаку й добре вимішати та ложкою класти на розпалений товщ. Як одна сторона пляцочка прирумяниться, обернути на другу. Такі палянички дуже смачні із сметаною. Їсти свіжі, доки не застигнуть. Хто хоче, може до картоплі додати сире яйце.

54. **Картопляні палянички дуже добрі, але дорожчі.**

Треба: дві кварти картоплі, 3-5 яєць, пів кварти молока, 2 міські булочки, сіль, смалець.

Обібрати картоплі й сирі терти на терці до миски з водою. 2 булки розварити на папку в молоці, картоплю витиснути з води й дати до розвареної будки; вимішати, дати розбиті яйця, посолити до смаку. Класти ложкою на гарячий смалець тонкі палянички. Обертати, нехай смажиться аж стане румяне з обох боків. Складати до ринки, хай ще в теплі доходить. Подається до тих бараболяників сметану. Смальцю йде багато. (*Подала Г. Ганьківська, Коломия*).

55. **Картопляники найдешевші.**

Натерти миску сирої чисто сполосканої картоплі, витиснути трохи з води, домішати трошки муки, вбити одно-два яйця, або й не давати нічого, посолити й класти досить великі, але не грубі пляцки на чистенько вимиту бляху (кухню), огонь не може бути засильний. Припекти на обі сторони на румяно. Тепер кожний пляцок помастити сметаною, складати в ринку один на другий і хай у теплій рурі постоїть годину. Гарячі подавати до квасного молока. *(Подала С. Лохоцька з Болшовецької слобідки)*.

56. **Клюски в сирої картоплі.**

Пооббирати та сполоскати сиру картоплю, втерти на терці та дати на друшляк, або на кавалок полотенця над

якоюсь посудиною, щоб стекла вода, або видушити з неї. Потім виложити до миски; на 1 кільо картоплі дати два яйця, к атирку муки й трохи соли; все те добре вимішати. Кидати ложкою на осолений окріп; як зварені й виплинуть наверх, вийняти їх та полляти маслом або солониною. Ці самі клюски, трошки густіші, можна робити таким чином, що до середини кожного дається дрібку сира, але тоді вони будуть більші й треба уважати, щоб заскоро не вибрати, бо будуть недоварені.

57. **Сирі бараболі смажені.**

Пооббирати й сполоскати картоплю сиру, покраяти в плястри, обсушити в полотенці й класти на розпалене масло, смалець чи оливу. Товщу мусить бути досить, бо картоплі скоро припалюються, Картопель не може бути загусто. По 10-ох мінутах готові, але не хрупають: тому вибрати дірчастою ложкою, вихолодити, розігріти товщ і ще раз вкинути на нього картоплю й присмажити Тоді дістануть гарну барву й будуть хрупати. Уважати, щоб у середині були мягкі. Перед виданням посолити.

58 **Картопля, випечена в сиром.**

Зварити потрібну скількість бараболь в лушпині, уважаючи, щоб не розварилися. Як трохи простигнуть, обібрати, покраяти в платочки, посолити, трошки поперчити й наложити верству до ринки, висмарованої товщем, полляти розтопленим товщем, чи покропити сметаною й посипати сиром. Потім знову верству картоплі на переміну з сиром і т. д. Ринку прикрити покривкою, вложити до рури та випекти.

59. **Добра, а дешева страва з картоплі й мяса.**

Взяти пів кіля вепрового, ялового або баранячого мяса, покраяти на дрібні куснички й піддушити, щоб змякло. 4 літри картоплі пооббирати з лушпини, покраяти в качільця й спарити окропом. На дно широкої ринки дати трохи товщу, на це наложити картопель, трохи січеної цибулі, мяса, соли, потім прикрити те все знову картоплями. Підляти кількома ложками сметани, а кількома окропу, прикрити покривкою і нехай так усе душиться на блясі, аж мясо й картопля зовсім змякнуть. Час від часу треба потрясти начинням, щоб рівно смажилося.

60. **Картопляний ґуляш.**

2 великі цибулі дрібно покраяти й підсмажити до жовтого кольору в двох ложках товщу, з кусником дрібно покраяної солонини. До того додати розварений помідор або ложечку консерви з них і миску обібраних, покраяних на качільця картопель і душити помаленьку, аж стануть мякнути. Тоді додаємо покраяного на куски вареного або печеного мяса, або покраяної на качільця ковбаси. Підчас варення, в міру, як вода виварюється, — треба доливати юшки з городовини, або хоч би з картопель.

61. **Начинювані помідори.**

Вибрати кільканадцять більших помідорів доспілих, але не мягких; постинати їм вершки й вибрати серединки, оставляючи лиш не грубі шолупинки. Тимчасом зварити рижу й вимішати його з січеним мясом та присмаженою на смальці, січеною цибулькою, або зварити на сипко краківської кашки з маслом і кропом (кашка перед тим мусить бути затерта яйцем). Посолити риж, кашку й начинити тим помідори. Прикрити вершком. Уложити всі в риночку чи бритванку, полляти зверху сметаною, всунути на кільканадцять мінут до печі чи рури. Вибрати легко ложкою на полумисок, полляти тим сосом, в котрім помідори варилися, й подати. Так само можна робити й помідори зелені, а також начинювану солодку перцюгу.

62. **Помідори смажені.**

Червоні, але не перезрілі помідори покраяти на качільця (не дуже тонкі), легко вибрати зернятка й легко пересипати мукою. Обтачати в розбитім яйці, обсипати тертою булкою з мукою й смажити 10 хвилин на гарячім смальці, Трошки посолити й подати до картопель, чи печені.

63. **Бруква.**

Найсмачніша бруква восени і взимі.

Гарні жовті 3 бруkви пооббирати, сполоскати, покраяти в кістки, підляти водою або юшкою з мяса, а коли буде напів мягка, дати трошки соли й цукру до смаку. Зробити засмажку з ложки муки й ложки масла, розпровадити зимною водою або юшкою з мяса і, як бруква мягка, заправити її. Подається до мяса, як городовину.

Ще смачніше буде, як додамо вепрові реберці й разом

зваримо. Як хто хоче, може додати трохи картоплі в кістку — і хай разом душиться.

64. **Бурячки.**

Кілька більших цвіклових буряків умити й зварити або спекти на мягко. Печені смачніші. Як мягкі, пооббирати, дрібно посікти, зробити засмажку з покраяної солонини й ложки муки, розпровадити квасною сметаною, дати до того буряки й засмажити, уважаючи, щоб не припалились. При кінці додати трошки оцту, або цитринового соку, цукру й соли до смаку.

65. **Цвікли до мяса чи картопель.**

Зварені в лушпині або спечені 10 більших цвіклових буряків обібрати й покраяти в тоненькі качільця або перетерти на терці від городовини. Втерти хріну, дати трохи кминку, соли й перемішати з бурячками. Переварити з бібковим листком і анг. перцем винний оцет, охолодити його й залляти бурячки, зложені в шкляній або черепяній посудині та обвязати пергаміновим папером. Хто любить, може дати трошечки цукру. Цвікли стоять довго й їсться їх з омащеними картоплями або мясом.

66. **Як варити кукурудзу.**

Брати кукурудзу молоденьку й свіжо зірвану. Варити не лущену (навіть найкраще, коли зірвана з листками й нитками, що ними обгорнена) — так зварена далеко солодша, лише варити треба довше. Звичайно кукурудзу при варенні не солимо, радше дати ложку цукру; особливо коли кукурудза не зовсім свіжа.

Добра теж кукурудза душена (денстована). Зістругати ножем зернята з 10 - 12 зовсім молодих солодких качанів (шульок), дати до ринки; налляти води стільки, щоб лиш не пригоріла. Варити коло 20 хвилин, наприкінці додати горнятко сметани (а як нема, то свіжого молока), грудочку масла, трошки соли й ще мінут з десять душити під покришкою на легкім огні, а опісля подати. Так варять в Америці й Канаді. Дуже смачна їда.

67. **Гарбуз в рижем.**

Пооббирати та покраяти в кістки гарбуз, залляти водою аби ледве його накрила, варити до мягкости. Окремо звари-

ти на молоці риж, щоб був сипкий; як гарбуз зварений, викинути на друшляк, а як стече, виколотити, змішати з рижем. Як замало солодкий, поцукрувати й посолити. Наложити в посудину, полляти маслом з румяною булочкою і подати.

68. **Гарбуз шпараґовий.**

Є один рід гарбузів, названий шпараґовим; на вигляд він не круглий, а подовгастий. Його приправляється подібно до шпараґів. Пооббирати з лушпини гарбуз і вибрати мякуш з середини та порізати на довгі кавалочки. Зварити в соленій і поцукрованій воді. Як цілком змякне, відцідити, полляти маслом з румяною булочкою і видати. Уважати, щоб не переварити.

69. **Смажений огірок чи шпараґовий гарбуз.**

До хліба смакує смажений огірок чи молоденький шпараґовий гарбуз. Робимо так: обібрати й тонесенько пошаткувати огірок чи гарбузик, посолити легко — хай постоїть. Опісля воду відтиснути й дати гарбуз чи огірок до риночки на гарячий смалець, додавши до того тонко краяної цибулі. Смажити, мішаючи, досить довго, аж набере жовтого кольору. Їсти з хлібом.

ГРИБИ.

Гриби це досить важний корм, особливо в місцевостях лісистих. Крім лісових, плекають люди штучно печериці й їдять їх не лиш ціле літо, але й зимою. До вжитку надаються головно свіжі й молоді гриби. Сушені гриби мають в собі 25 процент білка. Найбільше знані гриби: правдиві, печериці, козарі, масляки, рижки, голубінки, підпеньки, сморжі. При збиранню, як і купованню, мусимо бути дуже обережні, щоб остерегтися перед трійливими.

70. **Гриби, губи.**

Як їх варити?

Перебрати чисто, хробачливі відділити, решту обмити чистенько. Не витискаючи, лиш відлявши з води, не здіймаючи шкірки, покраяти тоненько (можна посікти або перемолоти на машинці); вложити в глиняну або камяну риночку

і, прикривши, душити без води й без жадних додатків з 10-15 хвилин. Тоді додати трошки масла, дрібно посіченої цибулі й знову подушити 10-15 хвилин Вкінці розбити добру сметану з ложечкою муки й дуже потрошки вливати до грибів, щоб не стялася. Знову підсмажити 10 хвилин, Доперва тепер до смаку посолити й видати на стіл. Варити в камяній, а не бляшаній посудині.

Ніколи не тримати довго на огні, бо стверднуть! Соди до варення не треба давати. Гриби, губи, підпеньки можна опісля їсти й пригрівані, треба їх тільки лишити на холоді в тій самій посудині та пригрівати скоро. Важною річчю є, щоб гриби були свіжо збирані, й варити їх того самого дня, коли збирали.

71. **Грибки смажені.**

До того найсмачніші молоді голубінки, або правдиві грибки і то самі шапочки. — Не краяти, лише цілі зварити в окропі, потім відляти на друшляк; як обтечуть з води, посолити, обсипати мукою, потім замачати в розбитім з ложкою води яйці, обтачати в тертій булочці з мукою і смажити на розтопленому маслі.

Голубінки можна й не варити, але тоді мусять довше „доходити" в гарячій рурі. Дуже смачна страва, — радимо спробувати.

72. **Губи — сморжі.**

Дуже добрі є губи — сморжі, які на весні по наших лісах можна подибати. Їх треба дуже добре вимивати, бо їхні зариси головок можуть бути занечищені. Крім того сильно спарити. Тоді кришимо, додаємо трохи масла, багато цибулі й смажимо. Як уже майже готові, дати ложку-дві сметани, вимішати їх на кухні й без варення давати їсти, Уважати, щоб не набрати трійливого ґатунку.

73. **Січеники в грибів.**

Які хто любить гриби (взимі можуть бути сушені **й варені),** помити й посікти. Потім мішається з трошки перцю, сіллю, 1-2 яйцями й тертою булкою. Як хто любить, можна додати цибулі й зеленої петрушки. Масу добре вимішати. Потім мачаємо руки в муку, виробляємо невеличкі паляннички й смажимо на товщі. До цього можна додати помідорову підливу.

74. Рижки солені.

Рижки добре обчистити з корінців і укладати в деревляній бочівочці, пересипуючи сіллю. Скоро буде повна, притиснути денцем і каменем та поставити на холоді. Коли рижки улежаться, докладати, аж посуда наповниться. На чотиригарцеву (16 квартову) посудину беремо кварту соли. Тримати чистенько, обчищувати старанно плісНь. Коли беремо до вжитку, рижки обмити в воді, полляти оцтом з оливою й трошки поперчити.

75. Рижки парені.

Обчищені ришки спарити окропом й обсушити на решеті. Потім укладати в бочівку, пересипаючи мілкою сіллю, корінням, бібковим листом і краяною в качільця цибулею. Коли посудина наповниться, притиснути рижки денцем, положити камінь і обвязати полотенцем. Коли б на денці показалася плісНь, то обмивати літньою водою.

76. Мариновані грибки, печериці, підпеньки або рижки.

Перебрати грибки чи інші губи, переполоскати чистенько, відцідити добре; нарешті трохи посолити й душити в ринці з цибулькою без води у власнім сокові. Як сік вивариться, вляти трохи оцту й хай закипить. Відставити, а як охолонуть, уложити в слої або в камяному горняті, долляти оцту, перевареного з корінням та остудженого, й обвязати добре вcredscованим папером. Оцет все мусить покривати грибки. Коли подаємо, попереду вимочити в воді від оцту.

77. Маринада в підпеньків.

До добрих зимових запасів належать також мариновані підпеньки, які приладжуємо таким чином: перебираємо чистенько самі шапочки, полочемо обережно, щоб не покришити, й обварюємо легко в посоленому окропі. Опісля відливаємо крізь друшляк на сито. Коли підпеньки простигнуть, складаємо їх у шклянку чи камяну посуду, пересипаючи густо краяною в качільця цибулькою, а як треба, додаємо й соли. Заливаємо холодним оцтом, переваренім з корінням (т. є з бібковим листочком і англійським перцем). Завязати пергаміновим папером. Коли оцет засильний, перед поданням сполоскати.

78. Сушені гриби, як свіжі.

Скільки треба сушених грибів добре обмити й намочити на

ніч у молоці. Другого дня вийняти з молока, пошаткувати дрібно й смажити на маслі, як свіжі. Як змякнуть, пудрувати мукою й доливати те молоко, в якім мокли грибки. Підправити сметаною, але вже не заварювати. Подається до бараболі або хліба. Цілком, як свіжі гриби, дуже добрі.

79. **Гриби сушені обсмажені.**

Гриби, з яких варилася юшка, вибрати (але щоб цілі були), мачати в муці й смажити на олію або маслі. Можна теж обсипати мукою, мачати в розбитому яйці, тертій булці напів з мукою й смажити, як котлєти.

80. **Сирі рижки смажені.**

Рижки вимити з піску, викинути на сито, щоб вода стекла, а коли сухі вже, посолити до смаку, класти на гаряче масло й смажити доти, доки по перекроєнню не стратять своєї червоної барви.

КАПУСТА.

Капуста дуже смачна й здорова городовина. Сира капуста має в собі багато вітамін тому, що росте й розвивається на сонці. Тепер їдять капусту не тільки свіжо варену й квашену, але й сиру, себто з сирої капусти роблять смачні салатки й подають до печеного чи смаженого мяса, або картоплі. Також квасну капусту подається більше сиру, як варену. Вона не тільки смачна, але дуже здорова.

У відділі про салати подаємо, як робити такі здорові салатки з сирої капусти. На них радимо нашим господиням звернути якнайбільшу увагу.

81. **Волоська або й ввичайна капуста начинювана.**

Треба: три середньої величини головки капусти, кусник (коло пів кіля) товстого, вепрового або баранячого мяса, одна булка й молоко до намочення її, 2 яйця, 1 січена цибуля до начинки, 1 ціла цибуля, ложка масла, сіль, перець, мука до засмажки.

Коли страва має бути пісна, замість мяса, вживаємо кілька сушених, зварених грибків, а замість булки можна дати риж. Хто любить, дає до засмажки зубок часнику.

Булку намочити в молоці, витиснути, дати до миски й розтирати ложкою; додавати яйця, присмажену на товщі

січену цибульку, мясо, змелене на машинці або дрібно січене, посолити до смаку, поперчити дуже мало. Все разом добре вимішати.

Три головки волоської капусти пооббирати з верхніх зелених листків, перекроїти на чотири части й обварити в соленій воді 5 мінут. Відцідити, а як вода стече, накладати начинки між поодинокі листки та затиснути чвертки й уложити до ринки, виложеної плястрами солонини. Потім залляти шклянкою води, дати цілу цибулю, й душити під покришкою, аж підлива цілком вивариться; тоді прикрити ринку, вставити до гарячої рури, щоб капуста випеклася зо споду та з боків та гарно зрумянилася. Перед поданням зробити засмажку з пів ложки масла й муки, розпровадити юшкою з мяса або водою, залляти нею капусту та держати в рурі ще 10 мінут. Хто любить, може додати до засмажки трошки часнику. Замість мяса, можемо дати рижу з грибками.

82. **Голубці в капусти в рижем і грибками, або мясом.**

На 3 головки свіжої, або квашеної капусти треба на пісну начинку: 6-10 середніх грибків, 1 цибуля, ложка товщу, 2 і пів шклянки рижу, сіль, трошки перцю, товщу помастити й цибулька.

На начинку з мясом треба: це саме, тільки замість грибів, береться кусник товстого мяса.

1) Приладження капусти: головки свіжої солодкої капусти розібрати, а листки вкинути до посудини з окропом й так довго держати, аж змякнуть; можна цілі головки вложити до окропу й потримати в рурі, а опісля дуже легко їх розібрати. Потім відцідити й зрізати з листків грубі хребти.

2) Начинка: зварити гриби й посікти. Цибулю посікти й усмажити з товщем. Риж спарити, кілька хвилин підварити, змішати зо смаженою на товщі цибулею та грибами, посолити й поперчити до смаку, вляти трошки смаку з грибів і добре виміщати.

Якщо хочемо голубці з мясом, то замість грибків січемо й додаємо до рижу товсте вепрове мясо.

Тепер беремо листок (коли великий, ділимо на половину) й на долоні розкладаємо, накладаємо рижу тонкою верствою, закладаємо листок з обох сторін і завиваємо в трубку не дуже тісно, бо риж наварюється. Укладаємо в ринці; як наповниться, солимо зверху й заливаємо окропом стільки, щоб лише покрив голубці, (ліпше, як треба, в часі варення підляти) й варимо на кухні, а ще ліпше в гарячій

рурі. Як мягкі, подаємо помащені присмаженою з товщем цибулькою, або солониною.

Щоб голубці не приварилися до дна, добре на спід дати шкірки з солонини.

83. **Голубці бараболяники.**

Треба: капусти, круп, цибулі, соли, омасти, картоплі.

Підлагодити капусту, як звичайно. Сиру картоплю сполоскати, обібрати з лушпини й стерти на терці. Витиснути юшку, (можна ще спарити молоком й ще раз витиснути). Присмажити цибульку на смальці, а як на піст, то на олію. Дати яких небудь спарених круп (гречаних, пшоняних і т. п. на кварту бараболі добру шклянку круп), можна дати ще жменьку дрібненько посіченої, свіжої капусти. Посолити, трошки поперчити, робити голубці й варити, як звичайно. Помастити олієм, або смальцем, присмаженим з цибулькою. (*Записано в Болшовецькій слобідці від С. Л.*)

84. **Крижалка.**

Малі, а дуже тверді головки капусти зварити в соленій воді, більші розкроїти на-двоє. Відцідити, як вистигнуть скласти в бочку й залляти переваренорю з сіллю водою. Дати часнику, трохи більше, як до огірків, покласти кружок і приложити легким гнітом. По кількох днях вкиснуть, потім дати до пивниці. Їсти з олієм і печеною бораболею. (*Записано в Лабовій*).

85. **Зрази в капусти дуже добрі.**

Треба: 2-3 головки сирої капусти, 1 фунт вепрового, або курячого мяса, 1 цибуля, масло або смалець, 1 міська булка, 3 цілі яйця, сіль, трошки перцю, мука на засмажку, на кінець ножа **солодкої** паприки.

Розібрані листки з капусти підварити трохи в соленій воді. Мясо перемолоти або посікти, булку намочити в трохи води й опісля витиснути її, Яйця розбити, вимішати все разом, посолити, дати присмажену на товщі цибульку, поперчити до смаку. Брати ложкою й начиняти тою начинкою листки капустяні, звинути, скласти в квадрати й обсмажити на смальці кожний з обох сторін. Готові складати до ринки й залляти такою підливою: з ложки масла й пів ложки муки зробити легеньку (не густу) засмажку, вляти хохлю холодного росолу з мяса або юшки з городовини (картоплі, каляфіорів і т. п.) й заварити, уважаючи, щоб не було гу-

дзків. Вляти горнятко (чверть літри) сметани, дати на кінець ножа соли, паприку; як треба, то ще юшки, так щоб підлива не була загуста. Залляти зрази й хай покиплять кілька хвилин. Вибрати легко ложкою на полумисок, пілляти підливою й подати. Якщо лишиться, то можуть постояти й до другого дня; тоді пригріти й подати ще раз. (*Записано в Щитівцях від п. Коцикової*).

86. **Свіжа капуста з вепровиною й ковбасою.**

Треба: 2-3 середні головки капусти, кусень товстого вудженого мяса („вендзунки"), кусник ковбаси, ложка товщу й муки на засмажку, цибуля один зубок часнику, сіль.

Капусту обібрати з зелених листків, сполоскати, покраяти на чвертки й дати до ринки. Підляти водою, дати одну цілу цибулю, посолити трохи. Вложити кусень товстого вепрового мяса й варити, аж зачне мякнути. Тоді вкладаємо ще кусень ковбаси. Як уже зовсім мягка і капуста і мясо, робимо легко румяну засмажку, підливаємо студеною водою й даємо до капусти. Покуштувати, чи досить солена. Як завариться, даємо ще добрий зубок розтертого часнику, вимішаємо. Вибираємо капусту на полумисок. Краємо мясо й ковбасу на кусники, поливаємо все тою підливою, в якій усе варилося, й подаємо на стіл. До того варена картопля або хліб.

87. **Добра капуста без засмажки.**

Треба: миску квашеної капусти, одну цибулю, добру ложку смальцю.

Капусту витиснути з юшки, налити водою, й кілька разів заварити. Відляти воду, налляти свіжої й варити аж зовсім змякне. Добре зцідити воду. Окремо засмажити на ясно жовту барву дрібно січену цибулю в смальці, дати до неї відціджену з води капусту, вимішати й посмажити аж капуста добре перейде товщем. Подається до мяса або присмаженої картоплі. (*Подала п. Тося Кобилянська з Буковини*).

88. **Накипляк (будень) з свіжої капусти.**

Треба: 2 середні головки капусти, ложка масла, 4 яйця, 4 ложки тертої булки, шклянка сметани, або незбираного молока, сіль, перець, товщ, мушкат. цвіт.

Капусту покраяти на чвертки, заварити до мягкости.

Відцідити, витиснути добре з води й посікти дрібно, або перепустити крізь машинку.

Втерти ложку масла з жовтками до білости, додати шклянку сметанки, або незбираного молока. Капусту посолити до смаку, легко поперчити, для запаху можна дати на кінець ножа товченого мушкаталового цвіту, дати терту булку й добре убиту піну з білків; вимішати легко разом і наложити в гарно карбовану форму з накривкою, висмаровану маслом і висипану булкою. Варити враз із начинням в парі значить: — в друге більше начиння вкладаємо форму з буденем, уважаючи, щоб не наллялося води під покривку. Хто не має відповідної форми — то бере чистеньку серветку, намочить її в кипятку, викрутить, посмарує добре маслом і виложить цілими листками з капусти, спареними в окропі. На цілі листки наложити приправлену капусту й надати їй форму головки, завязати легко серветку, щоб капуста мала місце нарости, і варити в окропі годину. Як готове, вийняти з листків, уложити на полумисок і обляти маслом з булочкою. Як є, то можна обложити звареними й покраяними на чвертки каляфіорами. Серветку до окропу даємо завішену на патичку.

89. **Капуста в яблуками до печені, або картоплі.**

Треба: 3 головки капусти середньої величини, 1 досить велика цибуля, 6 винних яблук, 2 ложки масла, ложка муки, кілька ложок сметани, сіль.

Капусту пошаткувати й підляти зимної води, посолити, посікти одну велику цибулю й варити. Коли майже мягка, утерти на терці від городовини 6 винних яблук, вкинути до капусти, вимішати добре й заварити кілька разів, щоб яблука й капуста були цілком мягкі. Зробити засмажку; 2 ложки масла зрумянити з ложкою муки, розпровадити зимною водою, вимішати й дати до капусти. Для ліпшого смаку додати кілька ложок доброї сметани. Як раз звариться, готове.

90. **Капуста брюксельська душена на румяно.**

Пооббирати мищину капусти брюксельської з верхніх листків, душити в ринці з доданням двох ложок масла й трошки води, аж буде мягка. Потім, як вода википить, обрумянити з усіх сторін, потрясаючи часто з ринкою, щоб не припалилася.

91. Волоська або й звичайна капуста, як каляфіори.

3-4 головки волоської капусти розкроїти на части, сполоскати. Потім вложити до ринки й залляти молоком, додаючи трохи соли та дрібку цукру. Як звариться, виложити на полумисок, полляти маслом з прирумяненою булочкою і подати. Ще ліпше, коли начиниться її спареним рижем, пересмаженим з січеною цибулькою на маслі, й так само залляти молоком. Так само можна приправити й звичайну капусту.

92. Волоська або й звичайна капуста начинювана.

До капусти надається вепровина, або баранина. На три головки капусти змолоти на машинці пів кіля мяса. Намочити в молоці одну булку, витиснути з молока, також перепустити крізь машинку; ложку масла присмажити з дрібно посіченою цибулею, вимішати з мясом, додати двоє яєць, перцю, соли й мушкаталової галки.

Капусту пооббирати з верхніх зелених листків, перекроїти на чотири части й обварити в соленій воді кілька мінут. Відцідити, а як вода стече, накладати тої начинки між поодинокі листки, стиснути чвертки й уложити до ринки, виложеної плястрами солонини. Потім залляти шклянкою води, дати цілу цибулю й душити під покривкою, аж підлива вивариться; тоді прикрити ринку, вставити до гарячої рури, щоб капуста випеклася зо споду та з боків та гарно зрумянилася. Перед поданням зробити засмажку з пів ложки масла й муки, розпровадити юшкою з мяса або водою, залляти нею капусту та держати в рурі ще 10 мінут. Хто любить, може додати до засмажки трошки часнику. Замість мяса, можемо дати рижу з грибами.

93. Голубці з зеленини.

Можна робити голубці з листків буряка, салати, шпінату та молодих листків порічок. Прилагодити, як звичайно, риж або гречані крупи з цибулькою і мясом або грибками й начинювати цим листочки, перед тим спарені окропом. Мастити засмажкою з цибульки, зрумяненої на маслі й заллятої сметаною.

До голубців квасна сметана або квасне молоко.

САЛАТКИ.

94. Зелена листова салата.

Обібрати головки салати з зіпсутих листочків.

Виполоскати чистенько в кількох водах і лишити, щоб вода стекла. Можна вложити в чисте полотенце й враз із ним стріпати салату кілька разів, щоб вода ввійшла в полотно.

Потім покраяти на чверточки, уложити на посудину й полляти сметаною, з трошечки соли, цукром та оцтом до смаку. (Замість оцту можна вжити цитринового соку). Зверху можна убрати звареними на твердо, покраяними на чвертки, або дрібно січеними яйцями. Салата дуже здорова страва, має багато вітамінів, — тому радимо додавати її якнайбільше, чи до мяса, чи до самих картопель. В Італії подають її, як окрему страву. Замість сметани, поливають всякі салати майонезовою підливою.

95. **Салата зелена іншим способом.**

Кілька головок салати обчистити, сполоскати в кількох водах. Зварити 3 яйця на твердо. Жовтки перетерти крізь сито, додати 1-2 сирі жовтки, влити чверть літри квасної сметани, трошки оцту або цитринового соку, добре розбити й полляти салату. Посолити до смаку.

96. **Салата давнім способом.**

Сполоскати головки салати кілька разів. Заварити винний оцет (не засильний), легко посолити й спарити салату. Як вистигне, помастити дрібно покраяною шкваренсю солониною і подати з яйцями.

97. **Салата з помідорів.**

Тверді, червоні гарні помідори вкладаємо на 5 секунд (стільки часу, що порахуємо: „раз, два, три, чотири, пять"), в кипячу воду. Потім острим ножем оббираємо обережно шкірочку, далі — краємо в платочки, укладаємо гарно на тарілці, скроплюємо оливою і соком з цитрини, (в кого нема, то легким овочевим оцтом) і засолоджуємо легко цукром або розпущеним у воді медом. Охолоджуємо в пивниці чи на льоду й подаємо до хліба чи картопель. Хто не любить помідорів осолоджених, може помішати платочки з тоненько краяною цибулькою, замість оливи скропити квасною сметаною й цитриною або оцтом, ще й легко поперчити.

98. **Салатка з редьки.**

Молоду, не ликаву, білу або чорну велику редьку об-

бираємо з лушпини, тремо на терці від городовини. Так само тремо цибулю; перемішуємо все з перетертим із сметаною звичайним свіжим сиром, легко солимо й перчимо. Добре до хліба.

99. **Салатка в сирих огірків.**

До обібраних і потертих на городовинній терці огірків додаємо так само утерте одно квасне яблуко й одну цибульку, а хто воліє, може дати часнику. Легко солимо й перчимо, скроплюємо до смаку оцтом (якщо не квасне), або цитриною й мішаємо з квасною сметаною. Добре до хліба, картопель і мяса.

100. **Міверія в огірків.**

Свіжі чисто вмиті огірки пооббирати й тоненько пошаткувати. Кварту квасної сметани розбити з трохи соли й цитриновим соком або оцтом, та полляти огірки. Деякі воліють мізерію без сметани, тільки з самим оцтом і цибулькою.

101. **Салатка в сирих бурячків.**

Із сирих бурячків роблять салатку. Обібрані з лушпини бурячки тремо, як усе попереднє, на терці, мішаємо з січеною цибулькою, кмином, скроплюємо оливою й цитриновим соком.

102. **З сирої моркви.**

Моркву „кароту" обчистити й утерти на городовинній терці. Покропити оливою й кількома краплями цитринового соку; дати дрібно січеної гички з петрушки, легко посолити, вимішати все й подати. Замість петрушки дають теж тертого хріну.

103. **З веленої солодкої перчиці.**

Солодку зелену або жовту чи червону перчицю обтерти чистенько, розкроїти, вибрати до чиста зернятка й дрібнесенько пошаткувати, легко посолити й залишити на пів години. Потім легко витиснути, покропити оливою й цитриновим соком або полити підливою з розтертого з оливою жовтка та цитринового соку, подавати з помідорами.

104. **Салатка в квашеної капусти.**

Квашену капусту посікти дрібно, дати трошки цукру,

уложити на тарілці. Верхом прибрати тоненько краяною цукровою цибулькою. Покропити свіжою французькою оливою. Можна теж не давати цукру й оливи, а пілляти соняшниковим або сімяним, тільки не льняним олієм.

105. **Салатка з сирої не квашеної капусти.**

Звичайну середню головку капусти, обібрану з верхніх листків, пошаткувати дуже тоненько. Скропити добре цитриною або винним оцтом, оливою французькою або молодим розтопленим маслом, можна посипати кминком, стільки, що на кінець ножа цукру й трохи соли. Вимішати все якнайліпше; покуштувати: чи ще чого не бракує, уложити на тарілці, легко поперчити й подати. Білу капусту прибираємо краяною в тоненькі качільця й роздробленою на кусничкн цибулькою. Піднесе смак ложка майонезової підливи,

Таку саму дрібношатковану капусту можемо лише вимішати з квасною сметаною й подати, легко посоливши. Ще ліпша, коли до сметани дамо ложку майонезової підливи. З самою майонезовою підливою з ложечкою муштарди також дуже смачна.

106. **Салата з червоної капусти.**

Головку червоної капусти обібрати з верхніх листків, пошаткувати дуже тоненько й раз обварити. Опісля перецідити крізь друшляк, виложити на тарілку, додати соли, соку з цитрини, або оцту до смаку, в качільця покраяну цибулю, перцю, на кінець ножа цукру, посипати кминком, помастити французькою оливою або сметаною і подавати до „сухих" печень.

Ще більше вітамін має така салатка, коли її приправимо зовсім сиру, як вище.

107. **Салата зо свіжої капусти парена.**

Кілеву набиту головку білої або синьої капусти пошаткувати тонко, кинути на солений окріп, щоб раз закипіла. Відлити на сито та переливати студеною водою, аж цілком остигне. Взяти шклянку найліпшої густої сметанки, ложку майонезової підливи, до смаку цукру мучки, соли й кілька ложок винного оцту. Тою підливою полляти капусту, вимішати добре й винести на 5 годин на холод.

108. **Картопляна салата.**

Загальні уваги: салату ніколи не приладжується з бараболь мучних, або таких, що легко розварюються. Найліпша є з бараболі „рогальки".

1) Салату робиться з картопель свіжо варених. Варити в лушпині такі роди, що не розварюються. Обібрати з лушпини, покраяти в дрібні кісточки та найперш помастити (олієм, оливою, розтопленим салом), посолити, поперчити, а потім щойно залити оцтом, радше тільки скропити. Коли дамо найперш оцту, бараболі розмокнуть і будуть не смачні. Розуміється, що салату не подаємо на стіл у тій мисці, в якій її приладжувано. Отже насипати в чисту миску, прибрати цибулькою, краяною в качільця, зеленою петрушкою, твердими яйцями, покраяними в кільця, квасним огірком, порізаним в пасочки, або пасочками вареного, червоного буряка, чи моркви, тоненько краяною цибулею, зверху легко поперчити. Можна дати квасну капусту, варену білу перлову фасольку, все залити квасом з капусти або огірків та докладно вимішати; можна додати й дрібно посічений квасний огірок.

Така салатка дуже поживна й здорова, бо квас з капусти чи огірків заступає оцет, який не всім служить. Є однак ще інші роди салат, які можна приладжувати на зміну, щоб одна не приїлася. До кожної салати давати тонко краяних винних яблук.

2) Французька салата з городовиною: до бараболь замішаємо дрібно покраяну, в соленій воді й трохи масла зварену (кожна городовина окремо) моркву, пів селєра білу фасольку перлову, одно винне яблуко, один буряк і один квасний огірок. З яйця, звареного на-твердо, покрається білок до салати, а жовток розітремо з оливою, тертою цибулькою (уважати, щоб від металевої терки не згіркла, бо попсує салату), перцем, сіллю й оцтом Тою підливою заляємо салату та полишимо на дві години.

109. **Вініґрет.**

Вініґрет, себто салатка з ріжного мяса, риби й городовини. Покраяти на кісточки останки мяса, телячого або курячого, так само покраяти варені й обібрані картоплі, цвіклові бурячки, додавши горошок, фасольку, моркву й яку маємо варену городовину. Крім того сире яблуко, обібраного огірка або корнішона. Все те вимішати з майонезовою або муштардовою підливою.

На піст замість мяса даємо добре вимоченого оселедця або рибу, варені грибки. Заки подаємо, мусить на холоді постояти годинку. Прикрасити чверточками яєць на-твердо варених, можна подати на салатових листках.

110. **Салата мішана.**

Коли варимо росіл, або борщ мясний, дати до смаку подвійну скількість городовини, а то: моркви, петрушки, селерів, порів і капусти волоської. Окремо зварити кілька бараболь. Покраяти це все в дрібну кістку. Додати винне яблуко, свіжий, як нема, то й квашений огірок і трохи молодого вареного горошку. Вимішати ту городовину з майонезовою підливою і шклянкою остудженого росолу. Можна додати ложечку цукру, або муштарди. Салятирку виложити листками молодої салати, городовину уложити в гарну піраміду й винести на холод. Листя салати зеленої не солити, бо зівянуть.

111. **Салата з городовини на більші прийняття.**

Ріжного роду городовину, як: моркву, кусник селєри, малу каляріпку, буряк покраяти в кістку й усе підварити з трошки росолом та ложечкою масла. Окремо „вдушити" малі бруксельки, зварити білу фасольку й барабольку рогальки (в лушпині, а опісля обібрати й покраяти в качільця).

Обібрати (вкидаючи до води осоленої) два винні, крухі яблука. Це все покраяти в кістку. Посолити до смаку й трошки поцукрувати, скропити оливою, оцтом або майонезовою підливою й уложити гарно, копясто на полумиску. На верх покласти гарну, зварену в воді з молоком рожу каляфіора. Кругом обложити рожами з варених цвіклових буряків, листками, викроєними з квашених огірків, грибів, вареними яйцями. Це все робиться кілька годин перед поданням.

Підляти майонезом або й такою підливою: добре розбити в горнятку яйце й два жовтка; підігріти пів шклянки води на половину з оцтом і помалу вмішувати до гарячого розбиті яйця. Підігріти в парі (горня положити до ринки з гарячою водою), аж зачне густнути. Відставити, як ще трошки тепле, втерти до цього ложку десерового масла. Терти аж добре змішається. Дати до смаку соли, цукру, ложку муштарди й уживати до салати. Салатку зверху дуже трошки поперчити.

112. **Салатка в картоплі в оселедцем.**

Зварену в лушпині картоплю (найвідповідніша рогалькова), пооббирати й покраяти на платки. Дати пошатковане винне яблуко; хто хоче, може дати й сирої, квашеної посіченої капусти. Оселедець добре вимочений обібрати зо шкірки й костей, відкинути головку, хвіст, плитви; мясо покраяти в дрібні кусні. Посікти дрібно цибульку, все те вимішати добре, спробувати, чи не треба соли, й скропити оливою або олієм і оцтом. Хай постоїтъ на холоді 2-3 години, тоді подати.

113. **Найкраща майоневова підлива до салат.**

Треба: 5 сирих яєць, 5 ложок цитринового соку, процідженого крізь ситко, 5 ложок свіжої французької оливи, 2 ложок сметани, пів ложечки соли, дрібочку цукру.

5 білків убити на піну. До піни давати по одному 5 жовтків і бити безнастанно. Не перестаючи вбивати, додаємо по трошки сметани й оливу. Вложити горня з убитим майонезом до ринки з теплою водою і бити дальше на кухні аж згусне. Дати до смаку соли, цукру, хто любить, ложечку муштарди. На менше осіб брати всього по менше, але все одної міри.

ПІДЛИВИ (СОСИ).

Підливи, або соси, подаємо не тільки до мяса, але й картопель, картопляних паляничок, яєць, до накипляків, рижу і т. д. На всі варені підливи готуєм ґрунт: розпустити 1-2 ложок масла, щоб воно закипіло, тоді дати 1-2 ложки білої муки добре розмішати з маслом, щоб не було грудочок і легко підсмажити, щоб трошки підрумянилося (мішати, бо пригорить). Тепер помалу розбивати холодною водою, щоб було, як рідка сметана. Це є грунт до підлив. Можна також розмішати муку з зимною водою або росолом і залляти розтоплене масло, мішаючи при тім.

На 6 осіб беремо 1 столову рівну ложку муки, пів ложки товщу (масла); хто хоче мати ситнішу підливу, додає наприкінці 2 ложки сметани або 1 розбитий жовток.

До цього ґрунту можемо додати, що хочемо. Як додамо 2-3 перетертих крізь сито чи друшляк помідорів, посолимо трошки, поцукруємо, це буде **помідорова** підлива. Подається до яєць, бараболі, мяса.

Коли ж замість помідорів дамо до ясної засмажки ложку тертого на терці хріну й так само заправимо, як помідорову підливу, втиснувши ще соку з пів цитрини — будемо мати **хрінову.** Так само робимо **грибкову** підливу, коли замість хріну дамо молодих чи зварених сушених, дрібно посічених грибків. Може ще бути **часникова, цибулькова** підлива, коли до грунту вкинемо посічену цибульку, або зубок-два розтертого часнику й пересмажимо зо два рази. Опісля додати дрібку соли, цукру, ложечку оцту й розвести росолом або юшкою з картоплі чи іншої городовини.

Коли до розвареної білої запражки додамо посіченого **кропу,** посолимо до смаку, підправимо сметаною, буде **підлива кропова.**

114. **Огіркова підлива.**

До ясної запражки подаємо сік з квашених огірків, дрібно посічені огірки без лушпини. Заварити. Заправити сметаною. Подати до бараболі випеченої або звичайної звареної.

115. **Кваскова підлива.**

Спарений квасок посікти дрібно й вкинути на розпроваджену росолом запражку. Дати пів шклянки сметани, посолити й варити, аж загусне. Подавати до росолового мяса.

116. **Підлива в веприн.**

Зварити веприни в воді. Добре розтерти ложку муки з ложкою масла й розпр[illegible]адити тим соком, в якім варилися веприни. До цього дода[illegible] перетерті веприни, цукру, соли, зварити разом і заправити сметаною.

117. **Підлива муштардова в огірком.**

Дві малі ложечки сухої англійської муштарди утерти з одним вареним, а другим сирим жовтком (варений перетерти крізь сито). Додати 1 шклянку готової підливи майонезової. Розпровадити 1 шклянкою росолу і соком з цілої цитрини. Свіжий молодий огірок обібрати з шкірки й покраяти в дрібненьку кістку, змішати з підливою і винести на холод. Росіл може заступити переварена й остуджена вода. Підлива ця не мусить бути густа Найліпша з свіжим огірком, але як нема, то його заступить квашений. Підлива ця надається до телятини і взагалі до білого мяса.

118. **Підлива татарська.**

Посікти, або змолоти на машинці кілька корнішонів, додати 2 ложки тертого хріну (скропити цитриновим соком перед ужиттям). Змішати з кількома ложками майонезової підливи. Витиснути сік з цілої цитрини, всипати 1 ложку цукру мучки, а на кінець ножа білого перцю і вляти пів шклянки дуже зимної води. Вимішати добре й винести на холод. Дуже добра до вепровини.

119. **Підлива до шинки або зимного мяса.**

Зимне мясо ліпше смакує та багато стравніше, коли їмо його з муштардою, гірчицею чи якою підливою. Найлегше зварити кілька яєць на-твердо; білки посікти дрібненько, жовтки вибрати й розтерти на масу з французькою оливою до їди, а як нема, то з ложечкою свіжого масла. Додаємо до смаку соли, трошки цукру, трохи тертого на терці хріну. Розпускаємо це все правдивим винним оцтом. До цієї підливи можна дати й ложку муштарди, або зеленої посіченої тримбульки (зрізованцю); можна додати дрібно січеної булки.

Про **майоневову підливу** гляди № 113 на ст. 58.

НАБІЛ.

Сир, масло, молоко, маслянка — це найздоровіша їда, бо має не тільки вітаміни, але й білок, мінеральні соли, що скріплюють кості, мязи, нерви. Тому то молоко, особливо повне, не збиране молоко, масло, сир є дуже потрібними стравами для кожної людини, а вже конечні для діток, що ростуть. Сир тому, що має багато білка, є ситний і може почасти заступити мясо. Увесь набіл найздоровіший літом, коли корови спасають трави, переповнені сонцем, а також самі виставлені цілий день на соняшні промені. Тому вліті як можна більше треба споживати набілу, в часі спраги пити молоко, маслянку замість лімоняд та содової води. Одначе, щоб набіл сповняв своє велике завдання, мусить бути свіжий, чистий. В нечистому молоці розмножуються з шаленою скорістю ріжні бактерії, що часто спричинюють ріжні захворіння. З нечистого, надквашнілого молока малі діти часто хорують, а навіть помирають.

Тому, хто має свої корови, мусить дбати про чистоту стайні, посудини, рук. Хто купує молоко, повинен купувати

тільки з певного джерела, найкраще молоко пастеризоване в Молочарському Союзі.

Молоко, масло, сир не любить світла, тому не кладемо його ніколи на сонці. Також не тримаємо набілу там, де чимось заносить, бо набіл втягає в себе дуже скоро всякі запахи. З тої причини до молока мусимо мати окремі горнята, в яких нічого іншого не варимо. Перед тим, заки кладемо молоко варити, треба горня виполоскати зимною водою. Молоко не треба варити довго; як зачне творитися кожух, мішаємо, охолоджуємо й кладемо легко прикрите на холод. Як треба, підігріємо скільки треба наново.

Найздоровіша вечеря молочна, тому господиня повинна подавати на вечір молоко з кулешею, кашею, затиркою, яляним тістом. На сніданок даємо теж подібні молочні страви, або забілюємо ним збіжжеву каву, каву „Пражінь" і т. п. Сметаною заправляємо всякі юшки, підливи. Щоб не нищити вітамін, даємо сметану тоді, коли страва вже готова, й з нею вже не заварюємо.

Сир.

Сир найсмачніший з свіжого, квасного, незбираного молока й не перегрітий. Як тільки молоко зачало стинатися й сирватка починає відділюватися, треба його відкинути до мішечка й повісити — хай стікає. Опісля прикладаємо на дощечці кружечком і гнітом.

120. **Сир до хліба.**

Так відігрітий сир, як сирватка під гнітом добре відділиться, вийняти з мішечка до миски, покришити, посолити до смаку, дати трохи кминку, кілька ложок сматани, вимішати все добре й ще раз дати до мішечка під гніт. Подаємо до хліба краяний на гріночки.

121. **Сир зо сметаною й цибулькою.**

Сир розтерти добре зо сметаною, дати дрібно січеної зеленої гички з цибульки, можна дати теж тертої редьківки, посолити до смаку й подати до разового хліба.

122. **Сир з надкваснілого молока,**

Вліті часто трапляється, що молоко при варенні зачинає вурдитися. Коли тільки спостережемо, що молоко нам уже не звариться, замість псувати його смак содою, краще

відставити, а як прохолоне так, що тільки трохи літнє, дати до нього ложку квасної сметани, вимішати й оставити хай постоїть близько кухні, аж зітнеться й сирватка відділиться. Викинути сир у мішечок, як зійде сирватка, приложити тягарцем, зробити з нього плесканочку, коли маємо довше тримати; а коли зараз їсти, то розтерти зо сметаною й кмином і подати до хліба.

123. **Сир варений в солодкім молоці.**

Кисле, але не скваснілe надто молоко відгріваємо обережно, щоб не перегріти (не сміє закипіти). Відцідити, відтиснути з сирватки і вкинути в солодке, не збиране молоко. Хай у нім кипить, аж молоко переміниться в сирватку, а сир пічне робитися, як гума. Молока має бути досить, щоб сир у нім плавав. Відкинути на друшляк, дати (хто любить) кминку, масла і все добре терти, бо від цього в значній мірі залижить доброта сира. Завинути в полотно й дати під прасу чи дошку, притиснену тягарем. Варення в молоці відбирає сирові кваскуватість, а масло додає смаку.

124. **Сир зглилівий.**

Свіжий сир з підігрітого, а не звареного молока, відкидаємо й лише злегка витискаємо з сироватки, цілком несолений кладемо в мисці на тепло, щоб зглилвів. Миску треба накрити платком, а сир щодня перетирати й перемішувати ложкою, щоб увесь зглливів. Коли змінить колір, стане клейкуватий і набере запаху зглилвілого сира, всипаємо його до риночки на гаряче розтоплене масло, легко солимо й мішаємо, — хай пересмажиться на рівну масу. Тоді беремо тарілку чи малі мисочки, сполоскуємо їх холодною водою і наливаємо тим сиром. Як застигне, краяти на пластинки й подавати до хліба. Цей сир найздоровіший і найсмачніший, до нього — добре спечений разовий хліб. Добре додати, як смажиться, кминку. До смаження додати 1 жовток.

125. **Штучні труфлі.**

Утерти швайцарського сира, переробитн його з маслом, поробити кульки й обсипати чорним тертим хлібом. Виглядає гарно й смакує. Попробувати зробити із звичайного сира або бридзі з домішкою кмину,

Бриндзю переироблену з маслом і сардинками, убрану капарками — подану на салатовім листку, подамо до хліба й чаю.

126. **Бриндзя з молока.**

Купити закваску (глєгу), взяти пів ложечки, розпустити в воді — потім витиснути крізь платок до горняти з молоком, найліпше овечим, але може бути й коровяче чи козяче й покласти при огні на тепле. Як зібється в грудку, відцідити на сито. Як обсушиться, може постояти довгий час. До їди перетерти на машинці або терці й вимішати з сіллю до смаку.

127. **Гуслянка.**

В часі жнив добре робити до пиття ріжні безалькогольні кваси, а також прятане молоко, яке робимо так: легко спражимо й ледве літнє виливаємо до посудини, вимащеної сметаною; ставимо киснути на легко теплім місці на комині, на припічку і т. д. Смачне й не підходить сирваткою.

128. **Палянички (пляцочки) з сиром.**

Треба: пів кварти сира, 4 яйця, ложка масла, 2 ложки цукру, мука, товщ до смаження.

Пів літри свіжого сира утерти на терці; окремо в мисці утерти 4 жовтки з двома ложками цукру й ложкою масла, аж збіліють; додати до них сир і далі терти, аж маса буде гладка. Потім вимішати її з піною з позісталих білків, вининути на стільницю і вироблювати руками, додаючи стільки муки, щоб тісто далося розвалкувати.

Потім викроювати шклянкою округлі палянички й смажити на пательні на смальці або маслі. Поцукрувати й видати. До того квасна сметана.

129. **Лакоминка з сира.**

(Для тих, що не люблять солодкого).

Шклянку сира, трохи масла та 4 жовтки розтерти добре в мисці. Додати до того шклянку квасного молока, або сметани, два кулачки кукурудзяної муки або грисіку, піну з 4 білків, посолити трошки, вимішати легко, спекти в рурі в ринці, висмарованій смальцем і висипаній булкою. Їсти добре теплу, з убитою квасною сметаною.

З цеї самої маси можемо спекти т. звані „мантули". А саме: розкласти добру ложку тої маси на молодий капустяний листок, опісля затулити його (зложити вдвоє) й пекти

в досить гарячій печі або рурі. Як готове, листки оббираємо і доки гарячі їмо ці мантули з квасною сметаною.

На селах до мантулів додають ще кропу та дрібно січеної зеленої цибульки (гички) й подають цю страву на Петра.

130. **Палянички в сиром і овочами.**

2 літри муки. 1 ціле яйце, 3 жовтки, пів горнятка цукру, дрібку соли, 2 дкг. (грудочку) дріжджів, 3 вершні ложки товщу (може бути масло або смалець) і трохи молока. Все вимісити, як слід, розтачати та наложити на посмаровану товщем бляху. До макітри дати сира з 1 літру, одно сире яйце й трохи цукру до смаку; добре все разом утерти та наложити на тісто. Коли тісто підросте, покласти наверх черешень, або інших ягід і пекти в мірно гарячій печі.

131. **Дуже добрі сирні шишечки.**

Утремо пів кг. (2-3 горнятка) свіжого сира з 3 жовтками й цілим яйцем. Додамо 5 дкг. (1 ложку) масла, 16 дкг. (вершне горнятко) муки, посолимо, або поцукруємо, як хто любить, добре вимішаємо і поробимо подовгасті галушки, у вигляді шишки; смажимо на розпаленім маслі, оливі, або смальці. Як готові, поливаємо на полумиску смаженою з маслом тертою булкою; якщо солодкі, посипаємо ще цукром мучкою.

132. **Ліниві пироги.**

Треба: літру сира, 3-4 яйця, сіль, мала ложка масла, мука, омаста.

Свіжий не квасний сир, розтерти валком з 3 яйцями і маслом у макітрі, щоб не було грудочок. Посолити, досипати муки, скільки тісто забере (шклянка-півтори). Пробувати таким чином, що чистою рукою бємо по тісті, а як майже не чіпляється руки, то готове. Виложити тісто на стільницю, підсипати мукою, брати частями й робити з того довгий валок, Розплескати на палець грубо. покарбувати в краточку й потяти скісно на мірні кусні. Заварити окріп, посолити його, спробувати кинути зо два пиріжки: як не розливається і не тверді, то добрі. Як затверді, то дати трошки сметани; як замягкі, підмішати муки. Не переварювати. Як готові, вибрати, перелляти студеною водою, мастити маслом, зрумяненим з булочкою, й подати. До того квасна сметана.

133. Такі самі пиріжки припечені.

Можна зробити ще й так: брати по кусникові такого, як вище, тіста, розплескати трохи тонше, як на палець, дати в середину за лісковий горішок молодого масла, стулити в пиріг і варити, як вище. Зварені й помащені, дати ще до висмарованої маслом ринки чи тривалої на горяч миски, покропити зверху маслом з булочкою, посипати тертим на терці швайцарським сиром і запекти в рурі. Подається з тою самою посудиною, що сметани. (*Подала п. К. Тр.*)

134. Книдлі (галушки) з сира й ґрисіку.

Треба: 4 цілі яйця, літра сира, сіль, ґрисіку досить грубого шклянка. Масло присмажене з булкою до помащення.

Сир терти валком у макітрі, додаючи по одному яйця. Домішати ґрисік, посолити до смаку й покласти — хай постоїть 2-3 години. Опісля виробляти маленькі книдлики й спробувати зварити кілька на окропі. Якби були зарідкі, додати трохи меленої булки; а як загусті, ложку сметани. Не кидати багато нараз, варити 12-15 мін., відцідити, мастити маслом, пересмаженим з булочкою.

135. Книдлі з сира, дорожчі, але дуже добрі.

Треба: 15 дк. (доброї пів шклянки) масла, 5 яєць, пів кіля (кварту) сира, сіль, 20дк. (шклянку) ґрисіку пшеничного, грубшого, масло й булочка до омасти.

Розтирати масло з жовтками, аж збіліють, перепустити на машинці від мяса свіжий сир і терти враз із маслом і яйцями, щоб не було грудочок; посолити до смаку. Сипати потрохи ґрисік і домішувати піну з 5 білків. Вимішати добре й хай постоїть годину - дві.

Виробити в муці кілька книдликів завбільшки великого волоського горіха й кинути на осолений окріп. Пробувати, чи не розливаються, або чи не надто тверді. Як зарідкі, додати трошки ґрисіку; як загусті, сметани. Мають бути мягенькі, але не розлізлі. Варити 15 хвилин, відцідити, переляти холодною водою. Помастити маслом, пересмаженим з булочкою. Подати до сметани.

(*Под. Г. Ганьківська, Коломия*).

136. **Тісточка в сира.**

Треба: скільки сира, стільки само на вагу масла, й стільки ж само муки. Виробити добре, дати трохи цукру, а як не любимо солодких, то трошки соли. Хай постоїть годину-дві на холоді. Розтачати на малий палець загрубо; викравувати малі палянички й смажити на смальці.

ЯЙЦЯ.

Загальні замітки про яйця.

Яйця дуже легка й пожиточна страва, треба лише вміти зварити, приправити. Має в собі білок, товщ, мінеральні соли. З яєць робимо ріжні легкі й дешеві страви.

Є багато страв з яєць, лиш завважимо, що до всіх них мусять бути яйця дуже свіжі. Яйця старші, хоч і не значно, мають неприємний запах.

Легко пізнати свіжі яйця, коли дивимося до світла: вони чисті й прозорі Якщо свіжі яйця дамо в солену воду: на літру води 10 дкг. соли (10 копяст. ложечок), то опадуть на дно. Що вище підпливають, то яйця старші. Цілком зіпсуті яйця пливають по поверхні води.

137. **Звичайна яєшня (смажениця).**

Найліпша є смажена на солонині (можна й на всякім іншім товщі). Покраяти солонину, вкинути до пательні, щоб засмажилася. Тимчасом яйця розбити в горнятку з трошки соли й виляти на розпалений товщ. Смажити на повільнім огні, цілий час мішаючи, щоб однаково засмажилася. Також яйця можна смажити на ковбасі та шинці разом із солониною.

138. **Яєшня з городовиною, овочами і т. д.**

На огонь кладеться, щоб розігрілася, пательня. В міжчасі візьміть 4 яйця й розділіть окремо білки, а окремо жовтки й бийте білки на тверду піну, а жовтки бийте теж, аж згуснуть. Опісля дайте до жовтків 4 столові ложки молока, трошки соли, капочку перцю, вкінці й убиті на піну білки і все разом легко вимішайте. На пательню киньте грудку масла, як добрий волоський оріх; як розпуститься й закипить, порушайте бляхою, щоб була ціла помащена, й тоді доперва на кипяче масло виливайте до пательні яйця. Тримайте патель-

ню лівою рукою, й коли яйця зачинають біліти, обертайте легко лопаткою на другу сторону, щоб з обох боків однаково смажилися. Пательню потрясайте, щоб яєшня не прилипла до ринки.

Вкінці одну половину яєшні загорнути на другу, нехай ще трохи постоїть. Все ринкою потрясати, щоб яєшня не пригоріла; викинути на теплий полумисок і подати. Це вистане на дві особи. В таку яєшню можна вложити готову, зварену приправлену городовину, прим. шпінат, горошок, загорнути один кінець на другий, підігріти й видати. Можна накладати й овочами.

139. **Яєшня в сиром.**

Робиться в той самий спосіб, тільки до розбитих яєць додається ложку розтертого швайцарського сира, але можна й звичайного або бриндзі — а тоді, заки зложите обі половини докупи, посиплете ще трохи сира, вкінці й гарячу миску, на яку викидаємо яєшню, ще посиплете тертим сиром. Хто любить, то до звичайного коровячого сира може додати дрібно посіченої цибулі.

140. **Яєшня в мясом або рибою.**

Яєшню смажиться, як звичайно — а перед тим приготовити собі мясо або рибу так: взяти й посікти на дрібно скільки там треба позісталої від обіду телятини або курятини чи риби. Розігріти горнятко сметани, додати кусник масла, до смаку соли, перцю, столову ложку муки; хто любить, присмаженої цибульки, й засмажте все разом, щоб згусло.

Заки усмажену яєшню зложиться вдвоє, наложити цеї мішанини на яєшню; тоді смажити хвильку й видати на стіл.

141. **Яйця саджені.**

Ложку масла розтопити на пательні, уважно розбивати яйця й легко класти на масло побіч себе, уважаючи, щоб жовтки не порозливалися, а задержалися округлі. Зверху посолити, посипати дрібносіченою зеленою цибулькою, петрушкою або кропом. Як білки легко стверднуть (зітнуться), страва готова. Подавати з пательнею на стіл.

142. **Яйця на сметані.**

В плиткій ринці заварити шклянку сметани, ложку оцту, трошки води, трошки соли й ложечку муки. Як зава-

риться, вкидати по одному 3-4 яйця, а як білок добре зітнеться, виймати обережно й облити тою сметаною. Зверху легко поперчити.

143. **Яєшня з зеленою цибулею.**

Взяти пів шклянки молока, жменю зеленої січеної цибульки або зрізованцю, трошки соли, 5 яєць — добре розбити все разом, і вилляти на гаряче масло. Мішати, аж зачне густнути й зараз їсти.

144. **Начинювані (фашеровані) яйця.**

Зварити яйця на твердо, дати до зимної води, а як вистигнуть, перекроїти гострим ножем вздовж на дві половинки (уважати, щоб не покришити шкаралупки!). Ложечкою вибрати яйця з шкаралупок, посікти, посолити, поперчити; дати дрібно січеної зеленої цибулі, ложечку сметани, трошки тертої булки, наповнити шкаралупки й присмажити на румяний колір. В той спосіб приладжені навіть качачі яйця будуть смачні, тільки їх треба довше варити.

145. **Варені начинювані яйця без шкаралупи.**

До твердих білків накладати розтерте жовтко зо сметаною, тримбулькою, сіллю, перцем. Решта — як попередні.

146. **Січеники з яєць.**

4 на твердо зварені яйця облупити, посікти дрібнесенько. Дати одну малу суху булку, намочену в молоці й добре витиснену, одне сире яйце, присмаженої на маслі цибульки, трошки соли й перцю. Вимішати все дуже добре, поділити на 5-6 малих кусників, виплескати паляничку на палець грубу, обсипати тертою булочкою з мукою й обсмажити на маслі. Подати до городовини або зеленої салати.

147. **„Омлет" з грибками або мясом чи городовиною.**

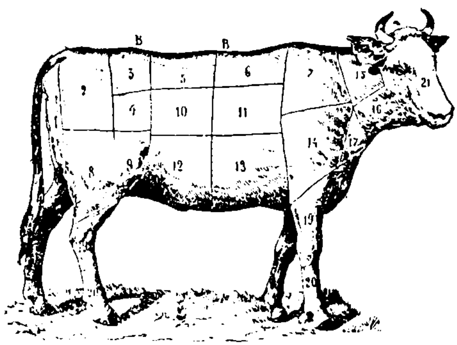
Зварити до мягкости кілька сушених грибків і покраяти в дрібні кісточки. Розбити 4 яйця, щоб аж запінилися, дати 3 ложки муки, соли, додати покраяні грибки; добре вимішати й вилляти на пательню на розпалене масло; вставити в гарячу руру й спекти. Як спечене (але не перепечене!) звинути в трубку, пілляти топленим маслом і подати. Замість сушених можемо дати грибків свіжих, трохи підварених.

Добрий теж такий „омлєт“ з дрібними кусничками шинки, ковбаси, або іншого мяса, а також з вареною окремо городовиною, покраяною в пасочки. Коли спечемо його без жадних додатків, то перекладаємо мармелядою.

МЯСО.

Купуючи мясо, мусимо бути дуже обережні, бо зіпсуте мясо або з хорої худобини дуже нездорове й для життя небезпечне. В ятках треба все дивитися, чи є печатка, яку вибивають на мясі, що його оглядав лікар ветеринарії.

Не смачне теж мясо, яке довго лежало на леді. Заки беремося до варення, то не класти мясо на дощечці, тільки на тарілці, бо дерево втягає мясні соки.



Поділ волового мяса.

Перша й середня крижівка на росіл. (2), (3).
Крайня крижівка на січеники (1).
Друга крижівка на бефштик, печеню й зрази (4).
Полядвиця (часть внутрішня) на бефштики, печеню, зрази.
Зразівка (часть внутрішня) на печеню й зрази.
Крило (9), місток (13), лопатка (14) і карк (15) на росіл, [зупи й ґуляш.
Карк (15), плечівка (14) і крило (9) на ґуляш й січеники.
Плечівка (7) і лопатка (14) на печеню й січеники.
Ростбеф (15) і розбратлі (6).
Лоївка (10), ребро (11), лата (12) і підгорлє (16) росіл і ґуляш,
Підгорлє (17) на росіл, печеню, ґуляш.

Коліна (19) на зупу.
Озор (язик).
Ноги на галяретку (20).

Воловина.

Волове добре мясо має ясно-червоний колір, лій білий. Коли вліті хочемо перехoвати день-два, треба обвинути в товстий папір, щоб муха не дісталася, прикрити кропивою та винести на холод. Можна теж завинути в стирку, замочену в оцті.

Пекти й смажити мясо — це значить кинути на гарячий товщ і зарумянити скоро. Опісля даємо трошки води й печеня помалу „доходить".

Як задовго пекти печеню? В добрій печі повинно вистати 30-40 мінут на кільо ваги мяса.

148. Мясо в росолу.

Можна подати його так, як є, або інакше: можна обсмажити на товщі з додатком цибульки; ще можна теж змолоти на машинці або дуже дрібно посікти, додати 1-2 яєць, добре вимішати й присмажити на смальці з додатком трошки цибульки. Коли подамо лише зварене, тоді треба подати до нього огірка або яку підливу; до смаженого — салатку, мариновані грибки. Також так, як варене, дуже добре є присмажене мясо сире, посічене.

До печеного мяса подаємо салати, компоти, огірки, картоплі, городовину.

149. Печеня січена.

Кусень волового мяса, найліпше зразівки, кусень товстої вепровини так, щоб разом було 3 фунти, перепустити крізь машинку, або дуже добре посікти сікачем, вижилувавши старанно так, щоб була одностайна маса. Як хто хоче, може додати посіченої в дрібну кістку солонинки й вимішати добре.

Розмочити в молоці або воді 3 малі або 2 більші булки; додати одну більшу або дві менші цибулі, утерті на терці й пересмажені на смальці.

Посічене мясо посолити й поперчити до смаку, вимішати з булкою, яку витиснемо з води, а також з двома сирими яйцями. Дуже добре це все виробити чисто умитою рукою, а коли б було занадто сипке, додамо 2-3 ложки

юшки з мяса або води. Як вироблене, покласти на стільничку, підсипану мукою, змішаною з тертою булкою, розплескати на тонку на палець паляницю, наложити кілька натвердо зварених і покраяних на чвертки яєць і звинути в валок, як струцлю. Загладити рукою, замоченою в воді, й уважно, щоб не розломити, положити на бляху з кипячим смальцем. На верх пришпилити заструганими патичками тонкі пластинки солонини. Вставити до добре гарячої рури або печі й пекти, уважаючи, щоб не припалилася, більше як годину. В часі печення підливати юшкою, в якій печеню печеться, або водою. Коли печеня не румяниться зверху, треба її обережно обернути й обрумянити з усіх сторін. Як уже спечеться, підлити холодною юшкою з мяса, вкинути одну перекраяну на половину цибулю, 1 бібковий листок, кілька англійських перців і заварити це все добре.

Наприкінці влити в горнятко квасної, але не старої сметани і як закипить — відставити. Виймати печеню, як трохи прохолоне; гострим, тонким ножем покраяти впоперек на платки й зсунути зручно на довгий полумисок — полити гарячим сосом, в якім печеня смажилася, й видати на стіл.

Подати до неї мняту картоплю, а окремо також покраяти в качільця кілька студених картопель, вимішати їх з сирою квашеною капустою, цибулькою дрібносіченою — трошки поцукрувати, поперчити, покропити легко оцтом і подати до печені. Можна обложити цю салату й цвіклами з буряка.

150. **Печеня на дико.**

(Мясо воловяче, кріличе, або заяче).

Взяти мясо без костей, найліпше зразівку, або добре вжиловану, увільнену від товщу полядвицю — потовкти, посолити, нашпікувати солонинкою й полляти остудженим переваренним з корінням (англ. перець і бібковий листок) оцтом і хай так постоїть 12, або й 24 годин. Виложити дно ринки краяною солониною, додати трохи масла, докласти цілу цибульку; на гаряче покласти печеню й пекти на блясі, а потім у рурі, підливаючи тим сосом, в якім мясо враз із перцем і листком бібковим маринувалося. Як мясо мягке, обрумянити на обі сторони й залляти сметаною, добре розбитою з пів ложкою муки. Як сос закипить і зрумяниться, тоді виймаємо мясо; хай трохи простигне; потім краємо гострим ножем на тонкі платочки й складаємо гарно на по-

лумиску, поливаючи тою підливою, в якій печеня пеклася. Якби сос надто згус, підливаємо йогоількома ложками сметани, або юшкою з мяса, а остаточно й водою.

До тої печені подаємо колочену картоплю й бурячки, а хто любить, то й макаран або клюсочки, мішені на яйці.

151. **Січеники. Зрави.**

На січеники перемелюємо мясо мішане: волове або теляче й товсте вепрове на машинці або січемо дрібно сікачем на дубовій стільничці. Одну або дві булки намочуємо в воді й витиснемо; даємо присмаженої цибульки, яйце, соли, трошки перцю й виробивши зручні котлєтики, обмачаємо в пересіяній крізь сито тертій булці з мукою і смажимо на товщі на добрім огні. Після всмаження прикриваємо покришкою і лишаємо на малому огні, щоб досмажилися. Одначе все разом не має тривати довше, як чверть години. Замість другої булки можна дати варену пімняту картоплю.

З так приладженого мяса, замість робити котлєти-себто грубі на палець палянички, можемо зробити подовгасті валочки, себто **зрави або кльопси**. Їх обтачаємо в муці й скоро обсмажимо на гарячім смальці; опісля підляємо юшкою, дамо 1 цілу цибулю, кусник бібкового листка й з годину душимо під покришкою. Хто хоче більше підливи, може зробити румяну засмажку й, підлявши її юшкою з мяса або городовини, підляти зрази; можна додати ложку - дві сметани. До них подається звичайно гречана каша, зварена на-сипко. Запамятайте: вся січенина мусить бути сочиста й коли мясо здається нам засухе, підливаємо 2-3 ложками юшки з мяса або городовини. Вимішати добре чистою рукою.

152. **Зрави в хріном, (дуже добрі).**

Мясо приладжене, як на січеники. До кожного зраза кладемо в середину ложечку тертого на тонкій терці хріну, легко підсмаженого на маслі з булочкою, або ще краще вимішаного з сметаною й дрібкою соли. Затулити мясо, обтачати в муці, й смажити на товщі, даючи до нього краяної цибульки. Як румяне, залляти сметаною, підігріти, подати.

(*Записано в п. О. Кобилянської в Чернівцях*).

153. **Ґуляш.**

Пів кг. мяса волового й кусник товстого вепрового або кілька дек солонинки, краємо в кістки, (можна їх тро-

хи розбити); даємо до нього трошки кмину, одну покраяну цибулю, вимішати все разом, додати пів шклянки води або юшки з городовини й душити під покришкою (а вкінці відкрити) аж зрумяниться. Як мягке, тоді посипаємо ложечкою муки, розігремо й додамо маленький зубочок часнику. Вимішати з мясом, ще трохи присмажити й підляти юшкою з картоплі чи іншої городовини. До гуляшу, як уже доварюється, можна додати кілька картопель, покраяних у кісточки, — й хай разом довариться

154. **Полядвиця**

Волову полядвицю обібрати з товщу й плівок, натерти цитриною, обсипати мукою, покласти на розпечений товщ і зразу обрумянити з усіх боків. Опісля пекти пів години, обливаючи тою юшкою, що мясо пустило, й товщем. Полядвицю подають звичайно не зовсім допечену, так шо в середині мясо є ще трохи рожеве. Тоді вона мягка й сочиста. Розуміється, полядвиця, як і кожне мясо, мусить якийсь час крушіти.

155 **Зрази биті або завивані.**

Вижилувати мясо з полядвиці або „зразівки", покраяти на пластинки на долоню великі, на палець грубі, збити, посолити, обтачати в муці й обрумянити на товщі. Уложити в ринці, додати покраяну в качільця цибулю, 1 грибок, підляти юшкою з картоплі або городовини й душити під покришкою одну до півтори години, скроплювати при тім юшкою.

156. **Другий спосіб.** Як попередньо приладжені зрази, заки покладемо смажити, можна начинити такою начинкою: жменю тертої булки, цибульку легко підсмажену в товщі, зварений січений грибок, трошки соли й дуже мало перцю, добре вимішати. Помастити тою начинкою кожний зраз, звинути тісто в валочок (можна обвязати ниткою) й обсмажити на товщі. Опісля уложити тісто в ринці й душити, як вище. Подати до них салату або огірок і картоплю.

157. **Бефштики.**

Викраяти скільки треба плястрів мяса, обсипати мукою й смажити на розпаленім товщі 5 - 10 хвилин. Вийняти мясо з товщу на полумисок і покласти на тепло. На цім товщі усмажити покраяну в качільця цибулю перед тим легенько

обсипану мукою й теж румяну вибрати до того мяса. Тоді до товщу додати кілька ложок юшки з мяса (росолу), або з картоплі, підварити кілька хвилин, полляти ним бефштики та цибульку й видати. Обложити тертим хріном.

158. Печеня душена з городовиною.

Гарний кусень волової зразівки обмиємо й посолимо на годину (тримати на тарілці, а не на дошці). Обрумянити на гарячім товщі, підлятиількома ложками юшки з городовини й душити прикрите на вільнім вогні. Як трохи змякне, дати цибулі й ріжної городовини, покраяної в пасочки. Як усе мягке, розпорошити трошки мукою, засмажити ще раз і видати. Підчас печення скроплювати потрохи студеною водою, щоб печеня крушіла. Краяти впоперек волокон в тонкі плястри й подати до того картоплю й городовину

159. Печеня в рожна

Всяке мясо, особливо дріб, баранина, воловина й телятина, найсмачніші з рожна, себто печені на довгім грубім дроті над жаріючим вуглем з твердого дерева. Вогонь повинен бути спершу дуже сильний, щоб швидко мясо румянилося, допікати на меншім. Волова полядвиця чи печеня повинна остатися внутрі рожева. Приладимо мясо так: полядвицю чи кавалок першої крижівки, обібрати з плівок, товщу, збити, нашпікувати солонинкою, помастити оливою, а перед самим печенням посолити. Пекти на-свіжо, себто на 40-50 мінут перед тим, заки маємо подати до столу. Перетягнути рожен крізь мясо, обертати ним над вогнем, помалу, часто мастити пером, помачаним у розтопленім маслі. Як капає товщ, підставити братванку. Під кінець обсипати мукою або булочкою, а як вона присохне, ще кілька разів помастити перцем, замачаним у маслі. Як готове, здіймаємо з рожна, покраємо на стільниці гострим ножем у скісні платки, обложимо ріжною городовиною або картопельками й подамо. Пілляти соком, що з мяса стікав, а ми ловили на братванку.

160. Печеня „з рушту" печеться на дротиках над вуглем, подібно, як на рожні.

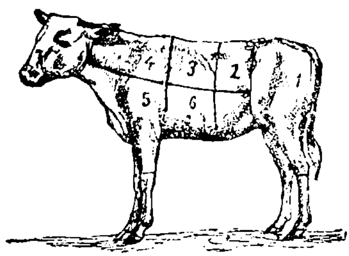
161. Флячки.

По містах продають товарячий шлунок (жолудок), флячки вже очищені.

На селі треба вміти самому собі приладити. Найперше

виполоскати кілька разів у зимній воді, опісля брати по кавалочкові, мачати в окропі й тупим ножем вишкробувати бруд. Часто полоскати й мити в теплій воді. Як видаються вже чисті, терти їх у разовій муці, або мілких висівках. Налляти водою, найліпше мягкою. Варити день наперед. Кілька разів воду відливати й наливати свіжою. На другий день, як цілком мягкі, покраяти в вузенькі пасочки, як клюски; залити водою (або ще ліпше виваром з костей). Дається досить дрібної краяної цибулі, петрушки, моркви, перцю, бібкєвий листок і варити до 3 години. Уважати треба, щоб не пригоріли. Коли цілком змякнуть, посолити, дати трошки товченого перцю й застудити, як студенець. Можна їх їсти й гарячі, тільки треба зробити засмажку білу з 2-ох ложок масла й ложки муки.

ТЕЛЯТИНА.



Поділ телячого мяса.

Чвертка на печеню або шинку (1)
Лопатка і карчок на котлєти січені (4) (5).
Нирківка на печеню або котлети.
Гірка на котлети або чомбер.
Місток на потравку або до начинювання.
Ніжки на галяретку або до обсмажування.

Телятина добра є товста, блідорожева; трохи темніша зо старих телят. Вліті переховувати в збираному молоці. Взимі **повісити** в коморі на гаку. Може кілька днів постояти.

162. Маринування.

Найліпша часть телятини — це задні лопатки. Її можна так само маринувати на шинку, як і з вепровини, лиш в ма-

ринаті держимо коротше: всього кілька днів. Маринувати можна лише взимі!

До маринування беремо: на 15 фунтів мяса — фунт соли, ложку цукру, півтора дека (жменьку) товченої салітри, ложку перцю простого й англійського, трохи бібкового листу, жменю колєндри та два - три зубки розтертого часнику. Це все втираємо сильно в мясо, особливо коло костей впихати в середину, потім вложити в малий новий цебричок, підляти соленою водою і лишити на 6 - 8 днів, обертаючи щоднини. Вепровину держати довше: малу шинку 5 - 6 днів, велику до 10 днів. Мяса не можна маринувати **вліті, як уже тепло,** бо попсується. Замариноване мясо завуджуємо в комині, коли хочемо, щоб довше трималося.

163. Печеня.

Телячу шинку можна також пекти на печеню, яку їмо теплу, або й на зимно. Викроїти добрий кусень мяса, обмити водою, можна спарити окропом, натерти часником з сілью. Розтопити в ринці масла, покласти мясо, наверху патичком причепити кілька платочків солонини, і всунути в піч, чи в руру. В часі печення треба печеню обертати, поливати сосом, а як його мало, підляти по трошки юшкою з мяса, а накінці обсипати тертою булкою.

164. В цей спосіб можна пекти й ту часть хребта з нирками, що йде за задом, а зветься **нирківка.** Її можна також варити на потравку.

165. Теляча печеня завивана.

Взяти кавалок телятини від лопатки (вибрати кістку), розбити валком на тонку паляницю, посолити й залишити на стільниці. Окремо зварити на твердо 3 яйця, покраяти на чвертки, також покраяти в пасочки кусник солонини, кусник шинки, повкладати на розтовченім мясі, — звинути тісно й обвязати шнурочком, щоб не розлетілось. Взяти один зубок часнику, покраяти його на довгі тонкі кусники й нашпікувати ним печеню, обтачати в муці, та вложити на бляшку відповідної величини, на **кипячий смалець** (товщ). Обрумянити з усіх сторін і покласти до рури: підлити двома ложками води або юшки з городовини, прикрити і хай душиться. Як мягка, — готова; вийняти, щоб трошки пристигла й тоді відкинути шнурочок. Краяти дуже гострим ножем. Уложити на тарілці, обляти гарячим сосом і подати. До неї додасть-

ся окремо товчена або присмажена картопля, компот, квасна салата з капусти, картоплі, цибульки, фасольки; гарно уложити на тарілці, поцукрувати трошки, поперчити й полити оцтом, оливою або товщем від печені.

166. Потравка в телятини.

Нирківку порубати, посолити, налляти (не забагато) водою з закришкою: петрушка, морква, цибуля; не давати перцю, ані бібкового листа. Як мясо мягке, але не розварене, — засмажуємо ложку масла з ложкою муки: як злегка зрумяниться, розпроваджуємо спершу холодною водою, а далі юшкою з мяса й заварюємо в тім мясо Як готове, вибрати на полумисок, облити сосом. Подаємо з вареним рижем або гречаною кашею. Можна подавати й картоплю.

167. Котлети.

Мягкі кавалки мяса, поділити на тонкі платочки завбільшки долоні; потовкти їх злегка, посолити, обсушити в чистій шматці обтачавши в муці, потім у розбитім з водою яйці, і ще раз у муці або мілко товченій булці. — Класти на гарячий розтоплений смалець та смажити з обох сторін, аж стануть румяні. Проколоти ножем: як виходить червоний сік, лищити — хай ще на теплі „доходить": як сік білий, мясо готове. До того даємо колочену картоплю, политу маслом.

168. Такі самі котлети робимо з вепрового мяса, з молоденького курчатка, або з крілячого мяса, а також з вепрової чи телячої печінки.

169. Теляча нирківка або „місток" начинена.

Кавалок телятини від гори печені з ниркою (бо та часть круха й дуже смачна) пів години перед печенням посолити. Обережно відділити ножем болону між мясом і ребрами і начинити такою начинкою: ложку свіжого масла утерти з двома жовтками, всипати три ложки тертої булки, соли до смаку, січеної зеленої петрушки, убити піну з позісталих білків, вимішати разом, наложити начинку в приготований отвір, зашити, дати до ринки, посмарувати ложкою масла і вставити до гарячої печі. Часто поливати, щоб гарно зарумянилася. Можна теж начинити тоненько краяним „макараном", мішеним на самих яйцях.

Цю печеню можна їсти й на-зимно, краючи в тонкі платочки. Відповідне на Великдень.

170. Печені „курчатка“ в телятини.

Досить великі телячі битки (тонкі кусники мяса) побємо, посмаруємо начинкою, зробленою з булки, намоченої в молоці й витисненої, розбитого яйця, як є трохи печінки, коріння і прирізу або зеленої петрушки. Звиваємо, обтачуємо в булці і смажимо на маслі. Подаємо з компотом, салатою або бульбою.

171. Телятнна в сметані

Покраяти з телячого мяса (найліпше з задньої лопатки) тонкі кусники завбільшки на долоню. Побити зверху злегка довбенькою від мяса, обтачати в муці, посолити й кинути на розпалене масло. Як обрумяниться з обох сторін, вляти кілька ложок сметани, — хай кипить у ній. Вийняти, гарно уложити на тарілці, полляти тою сметаною, що в ній смажилося мясо, й подати. До того піре з картоплі (мята картопля, виколочена з кількома ложками молока й грудочкою масла), та квашена сира капуста. Капусту приправляється з трошки цукру, оцту й цибулею. Або салата.

172. Телячі серця зо сметаною.

(Подано з Америки).

Наготовити 2 телячі серця, 1 ложку мішаного коріння; (перець чорний і жовтий, листя бібкового) і чверть кварти квасної сметани.

Почистити й покраяти серце на тонкі пластинки, дати ложку смальцю й смажити в ринці, аж поки будуть гарні бронзові (але не палити). Як уже бронзові, тоді взяти чистенький білий платок і зашити в ньому мішане коріння, вкинути до ринки і аж тепер посолити до смаку. Вляти зо 2 шклянки води й під покришкою на легкім огні варити, поки буде мягке, вкінці підправити сметаною.

173. Ніжки телячі.

Добре обчищені ніжки варимо в соленій воді, потім розтинаємо навздовж, виберемо кістки, а мясо солимо, мачаємо в муці і яйці, як котлєти, й смажимо їх так само на смальці. Можна їх додати й до студенцю вепрового.

174. Котлєти в мізку.

Мізок спаримо гарячою водою, потім вкладаємо в зимну, щоб легше обібрати болонку. Далі краємо на платочки,

солимо, мачаємо в муці, яйці й тертій булці, і смажимо на гарячім товщі. Дається з шпінатом, каляфіором або з підливою помідоровою.

175. **Голова.**

Головку обчистимо й варимо із закришкою та кількома зеренцями перцю. Юшку заправити сметаною, розбитою з ложечкою муки; додати до того окремо звареного рижу.

176. **Росольник (зупа з телячих нирок).**

Зварити смак з городовини: нирку одну або дві спарити водою, покраяти на качільця, вкинути до смаку й варити разом найбільше 20 хвилин; потім вкидати огірки, покраяні в качільця, долити трохи росолу з огірків, заварити добре, підправити запражкою й залити сметаною, не заварюючи.

177. **Легені.**

Легені виримо в соленій воді: посічемо дрібно, засмажимо в маслі з цибулькою, додамо трошки сухої товченої булки, а як засухе, кропимо росолом — і робимо невеличкі вареники (пиріжки). Помастити шкварками.

178. **Зупа з печінковими книдлями.**

8 дкг. телячої або волової печінки треба ушкробати, або в моздірі потовкти. Ложечку від кави дрібненько покраяної цибулі присмажити легко в 1 і пів дкг, (мала ложечка) масла, змішати з печінкою, та перефасувтти крізь сито, потім змішати з тертою булкою, в кількості ложки від кави. Як приправу, дається трохи перцю або майорану й потрібну кількість соли. Тепер для проби, чи маса добра, зробити малий книдлик і кинути на кипячу воду або росіл. Як не розвариться, можна з решти варити книдлі. Як розварюються, треба додати ще трохи булки. В кожному разі треба уважати, щоб маса не була затверда. Книдлі вариться 1 мінуту в киплячій воді. Подається їх з росолом.

179. **Печінкові гріночки до зупи.**

5 дкг. печінки нашкробати й змішати з трохи присмаженої цибульки, додати соли, одну булку в тонкі платки покраяти, намазати тою масою, зліпити по два шматки до купи, замочити в молоці, потім в розбитім яйці й обсипати

тертою булкою, та присмажити на маслі. Як готові, госкладати на білу бібулу, щоб товщ трохи стік і подавати окремо до чистого росолу.

180. **Паштет з печінки.**

На пів кіля печінки беремо 25 дек солонини або товстого вепрового мяса. Перемолоти два рази на машинці або посікти дрібненько сікачем. Додати ложку дрібно січеної, присмаженої на товщі цибульки, посолити, поперчити. Щоб ліпше трималося, можна теж додати два розбиті жовтки й трошки моченої в молоці та витисненої булки. Подовгасту форму вистелити тонкими платочками солонини, наложити на те цю масу, зарівняти й коротко пекти в рурі при доброму вогні. Уважати, щоб не перепікати — спробувати солімкою: як не рідке й не виходить кров, то готове. З форми виймати застигле, а як буде цілком холодне, краяти в пластинки й подавати до хліба. Можна прикрасити готовим асніком (галяретка кольорова, що її продають в крамницях). Замість пекти, можна з риночкою в парі варити.

181. **Теляча печінка з підливою.**

Молоду телячу печінку гарненько вимити, обібрати з шкірки й покраяти на палочки не грубші, як на палець. Окремо засмажити легко на маслі дрібно покраяну цибульку. Кусники печінки обмачати в муці й смажити коротко на товщі, на дуже гарячому вогні. Коли вже вся печінка усмажена, виймається її, солиться й подається. Можна теж до товщу, що лишився по висмаженні, дати трохи муки, замішати, підсмажити й підляти гарячою водою на підливу. Посолити до смаку, дати до тої підливи присмажену попередньо цибульку, вкинути туди усмажені кусники печінки, і хай ще раз легенько завариться.

182. **Печінка смажена.**

Намочити в молоці печінку, здійняти плівку, покраяти на малі платочки, як вище, обсушити в чистім платочку й тоді обсипати мукою, помачати в розбитому з трохи води яйці — ще раз обсипати булкою з мукою і смажити на маслі — як румяна, зняти з вогню й щойно тоді посолити.

Увага: печінку смажимо й варимо дуже коротко, бо буде тверда, солимо аж усмажену. Для малокровних печінка є ліком.

183. Паштетова кишка.

З печінки телячої чи також вепрової робимо дуже добру паштетову кишку, яку їмо на зимно, як ковбасу. Гляди розділ про вепровину.

184. Телятина або курятина на зимно.

Кусники печеної телятини, або курячого мяса, найкраще груди, покраяти на невеликі кісточки. Так само покрайте 2-3 обібрані огірки, 1-2 винні яблука, і кілька студених, варених картоплин, 2-3 яйця на-твердо зварені й покраяні в качільця; до смаку трошки посолити. Облити майонезовою підливою, або такою: взяти пів ложки муштарди, яку купимо в „Народній Торговлі", або в будьякій нашій кооперативі, розтерти в мисці ложкою, підляти потрохи ложку винного оцту, дати на кінець ножа цукру й кілька ложок квасної сметани.

Перемішати це все, що ми вище приладили, з тою підливою, уложити гарно на полумиску й прикрасити зеленими листочками з петрушки, чверточками яйця, огірочка; можна також дати для прикраси цвікли, мариновані грибки. Заки видамо, повинно постояти на холоді з кілька годин. Подавати зимне. Дуже смачна страва.

185. Руляда теляча.

Потрібно: чвертку телятини, 2 яйця, 2 булки, желятина, 10-15 дек печінки, сіль, перець, яйця, закришки.

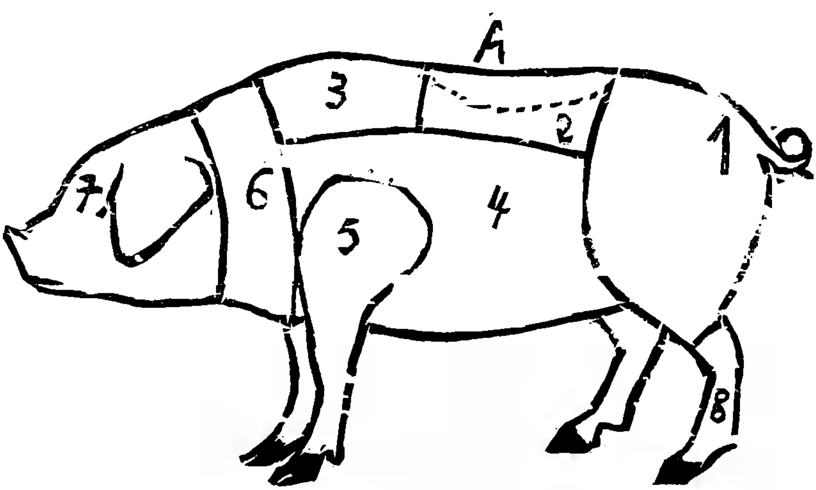
Чвертку телятини розкроїти вздовж, вийняти кість, виділити нирку. Мясо розбити вздовж на рівну пластинку. Решту мяса, товщ і нирківку, і 10-15 дек телячої печінки перемолоти крізь машинку. Намочити дві булки в молоці, витиснути, додати їх до змеленого мяса, дати два сирі яйця, посолити й поперчити до смаку, утерти то все разом на пухку масу. Посмарувати телятину, можна покласти рядок яєць на твердо зварених, і завинути в валок та звязати шнурком так, щоб у варенні не розсунулось. Кості й рештки обкраяних жил, городовину (петрушку, моркву, цибулю, капусту), посолити й дати стільки води, щоб тільки покрила руляду. Води не повинно бути забагато, бо було б несмачне Варити так зо дві годині під покришкою, аж мясо зверху буде мягке. Відставити разом хай остигне, потім мясо вийняти, нитки витягнути обережно, щоб начинка не розсипалась, а росіл склярувати білком і процідити. Якщо покажеться, що росіл не

застигає, то на кожну шклянку росолу взяти один листок желятини, попередньо намочити в зимній воді й розпустити в гарячому росолі. Зимну руляду покраяти в тонкі плястри, уложити в глибокий полумисок і прибрати вареними яйцями, покраяними в пластинки або чвертки, морквою з росолу, зеленою петрушкою, а хто любить може дати й корнішона, та в дрібні пластинки покраяну цитрину (без шкірки й без зернят). Найкраще залляти тільки трохи на дно, а як застигне, долляти решту. (Хто любить, може дати до сирої начинки підсмаженої цибульки).

186. **Підлива до руляди.**

4 цілі яйця розбити в горшку на піну, додаючи по краплі 2 ложки оливи, сік з цитрини й соли до смаку. Вставити горнець з яйцями в більший горнець з зимною водою, поставити на кухню й мішати так довго, аж вода закипить. Відставити з кухні й мішати, аж підлива згусне, (не виймати доти з води!). На кінець додати соли, перцю, муштарди, дуже підносить смак додання трохи зрізованцю. Підливу подати в осібнім начинні. (*Подала пані Марковичева з Цуцилова*).

СВИНИНА (вепровина).



Поділ вепрового м'яса.

Щоб читачки наші ліпше вровуміли, про яке мясо в приписах наших говориться, подаємо оце поділ вепрового мяса;

1. Шинка або печеня 2. Схаб, котлети в кістками. 3. Полядвиця, найліпша на печеню або котлети в кістками. 4 Бочок. 5. Шинка передня або лопатка на ковбаси, печеню, січенину, можна теж маринувати на шинку. 6 Корковина, на ковбаси, або січенину 7. Голова на дриглі або до борщу. 8 Ноги на студенець. А. властива полядвиця в середині під ребрами добра на печеню та товченики (врави).

Вепровина свіжа — рожева, має товщ білий, густий. Уважати, щоб не була угровата Угри виглядають, як білі пацьорочки. Коли мяса вживатимемо скоро, то повісимо в коморі або під дротяною сіткою. Жадне мясо, що його хочемо переховати день-два, не миємо перед тим. Якщо хочемо перетримати довше, то тоді маринуємо. Кожне мясо, що має довше стояти, треба завудити.

Биття свині (кабана, вепра).

Не добре биття свині лишати на останній час перед святами. Це можна зробити на 2-3 тижні наперед — не буде непорядків у хаті перед святами, а до того будемо мати час добре приладити й намаринувати мясо.

Пригадуємо, як це робити:

Свиню оплачується різати, коли добре вгодована. Тоді матимемо смальцю, солонини на довший час.

Перед різанням цілу добу не даємо свині нічого їсти, а лише воду до пиття, щоб кишки було легше вичистити.

Коли заріжемо, треба свиню опісля повісити за задні ноги й старатися, щоб кров якнайліпше стекла. Мясо буде ліпше й довше стоятиме.

Кров спустити до чистої посудини й розбивати прутиками, зразу посолити й винести на холод.

Свиню опарити окропом, або обсмалити й вимити дуже чистенько. Опісля розтяти черево згори на долину. Вийняти нутрощі й намочити в чистій воді, окремо кишки й шлунок, окремо серце, легені, печінку (вибрати обережно жовч).

Тепер відрубуємо голову й розділюємо свиню на дві половині здовж хребта. Здійняти солонину, пообтинати ноги так, щоб шинки задні й передні вийшли округло. Відділити схаб, рубаючи при нім коротко реберця.

Мясо, як хочемо маринувати й довше переховувати, зараз доки тепле натираємо сильно цукром і тертим часни-

ком. Від того буде смачне й крухе. Сіллю й усім іншім натираємо, аж зовсім прохолоне, найліпше другої днини.

За той час робити кишки та ковбаси. Найперше вимити добре з обох сторін кишки, шлунок. Як чуткі, трохи натерти сіллю й ще кілька разів виполоскати. Опісля легко вишлямувати, обережно вишкробуючи ножем (тупим боком).

По доброму вимиттю кишок, ковбасниць, шлунка, а окремо подробів, лишаємо їх у чистій воді мокнути, зміняючи її час від часу, аж доки не буде нам їх потрібно.

Сало з середини свині найліпше покраяти дрібно, стопити на смалець, легко посолити. Шкварки можна відділити, але можна й лишити. Солонину насолюємо добре, складаємо в посудину, притискаємо кружком і тягарем, а в кілька днів пізніше найліпше дати її до комина й легко привудити. Не буде псуватися, ані старітися. Товщ, який відділимо від кишок, сполоскаємо в кількох водах і стопимо на смалець гіршого гатунку.

На ковбаси вживаємо всіх дрібних кавалків мяса, а хто хоче мати ковбас більше, бере одну або обидві передні лопатки. Полядвиці на ковбаси шкода бо знеї найліпша печеня на свіжо, або мариката, як шинка.

187. **Маринования мяса.**

До маринования треба приготовити собі чисту деревляну посудину — цебрик, чи широку бочівку — фаску, таку, щоб з неї ропа не стікала. На кожних 15-18 кг. мяса прилагодимо собі мішанину: 1 кг. соли, лсжечку мілкої салітри, пів горнятка (8 дека) розтовченої колєндри. Дно посудини висипати тою мішаниною. Потім кожний кусник мяса сильно натерти нею ж, а при кістках понадтинати дірки й понапихати в них цієї мішанини, щоб сіль і салітра всюди добре зайшли. Складати, зачинаючи від найгрубших штук, малі давати зверху. Як усе так уложимо, трохи посипати перцем (в зернах) простим і англійським, товченою колєндрою, дати пару бібкових листків. Прикрити денцем з дірками й приложити камінням. Поставити на 3 дні в теплій хаті, щоб сіль розпустилася й мясо пустило сік. Перевертати кожної днини на всі боки, щоб усе рівно маринувалося. По трьох днях можна винести до холоднішої хати чи комори (але не сміє замерзнути) і все часто перевертати. Юшки звичайно буває з мяса замало, тож добре є заварити ропу, т.є воду з сіллю, додавши трохи салітри, пару листочків бібкових та перців і тим **вовсім холодним** підляти мясо так, щоб ропа по-

крила його. Менші кусники будуть готові за 8-12 днів, шинки за 3-4 тижні. Часником і трохи цукром натираємо насамперед.

На Великій Україні маринують дрібне мясо, язики з худобини, а також гуси, зайці і т. п. ще і в той спосіб: скласти невеликі куснички мяса й усе, що хочемо маринувати, в невелику посудину; на пуд мяса, себто на 16 кг., взяти і потовкти 20 зерен гіркого та пахучого перцю, 4 бібкові листки, гвоздики, крапельку мушкаталового горіха, 4 дека (пів ложки) ялівцю, 10 дека (пів горнятка) цукру, 80 дека соли, 4 дк. (пів ложечки) салітри, все це гарно перемішати й цією мішаниною, натерти всі шматки мяса на столі. Скласти в діжку або велику макітру й лишити до другого дня. За ніч вийде сік; його злити в горщик, закипятити й холодним знову залити мясо, перед тим посипавши ще зверху тою мішанкою, що лишилася від натирання, а порожні місця поміж шматками мяса заложити сирими обчищеними нарізаними буряками (приблизно 7-8 буряків); зверху покласти шар нарізаного буряка. Коли соку з мяса мало, щоб він його покрив, тоді додати переваренӧї холодної води кілька шклянок.

Зверху прикрити кружечком, приложити тягарцем, посудину обвязати пергаміновим папером і полотенцем. За 10—12 днів марината готова й, як кажуть, смачна. Перед уживанням мясо опустити на 10 хвилин в окріп, пообтирати, вложити в горщик, налитий холодною водою, додати трохи зелені, (петрушки, кропу, цибулі, коріння) дати раз закипіти й доварювати на малому вогні. Подавати до цього хрін, картопляне піре, або цвіклу (варений і дрібно краяний буряк з хріном та оцтом).

188, **Як робимо добрі ковбаси.**

Мясо з передніх лопаток, карку й інші кавалочки, а також кілька фунтів волового покраяти враз із товщем (можна також трохи солонини, але без шкірок) на дрібні кісточки. На 7 і пів кіля того мяса взяти шклянку соли, маленьку ложечку від чаю мілкого перцю, (мішати простий і англійський), головку часнику, дсбре розтертого з сіллю. Це все добре вимняти з мясом на стільниці, підливаючи час до часу студеною водою. Води повинно увійти найменше пять шклянок. Що більше виминаємо, то більше увійде води, й більше сочиста буде ковбаса. Рогом або бляшаною руркою начинювати чистенькі ковбасниці, уважаючи, щоб не лишилося порожнього місця, а де воно останеться, те місце

треба пробити голкою й випустити воздух. Добре до краяного додати ще й січеного мяса.

Коли ковбаси готові, облити чистою зимною водою й повісити в коморі на дрючку, щоб обсохли. Третього дня можна вудити. Не напихати ковбас затісно, що не потріскали.

189. **Ковбаса в Великої України.**

Робиться так само, як у нас, тільки додається багато більше солонини, часнику й печеться (смажиться в камяній риночці в печі чи рурі, вже вуджена).

190. **Ковбаса смажена.**

Свіжу ковбасу, не вуджену, смажиться в той спосіб, що: дається до ринки, додається трохи води, трохи товщу, цибульки січеної й піддушується в парі, доки не змякне; юшку висмажуємо або зливаємо й даємо до капусти. Дуже добра їда.

191. **Як робимо кишки в гречаних круп.**

Легкі, серце, ріжні окравки, жили, кавалок товстого підгорля зварити з сіллю, цибулею й закришками. Як мягке, вийняти з росолу й зимне покраяти дрібненько. Каша до того може бути так з грубих, як і дрібних гречаних круп. В горнець чи ринку даємо ложку смальцю, сиплемо перебрані чисті гречані крупи (3 літри), перед тим затерті яйцем і висушені, й пражимо на вогні. Опісля заливаємо трьома літрами того росолу, хай стоїть у рурі чи на блясі, аж змякне, але не розвариться.

Як каша готова, мішаємо її з мясом, товщем і смаженою на смальці цибулею, додаємо до смаку соли, мілкого товченого простого перцю і трошки англійського. — а потім додаємо перецідженої крови стільки, щоб каша з мясом не була рідка, лиш густава.

Добре вичищені кишки покраяти на мірні кусники один кінець зашити, або зіпняти деревляною шпичкою, легко начиняти кишки, ще заки каша трохи тепла; запяти з другого боку патичком і варити найбільше 20 - 30 мінут на повільнім огні, не прикриваючи зверху, щоб не потріскали. Уважати, щоб не начиняти кишок забагато, бо будуть тверді. Пробувати, чи готові, наколюючи шпилькою: як виходить рожевий сік, треба ще варити; як безбарвна юшка — ма-

ють досить. Тоді вибрати й розложити на дощці одну коло одної та винести на холод.

192. **Кишка паштетова.**

Добра паштетова кишка, яку їмо до хліба на зимно.

Кільо печінки вимочити в воді й перепустити на машинці враз із двома - трьома середніми цибулями. 5 булок (міських) намочити в юшці з мяса, або й воді, витиснути й також перепустити крізь машинку. Додати товченого перцю, соли, вбити двоє яєць, дати вареного краяного в кісточки підгорля хоч з пів фунта (як більше, то ліпше); все добре вимішати й начинювати кишки. Не набивати багато. Варити коротко й дуже уважно, щоб не потріскали. Часто пробувати голкою: як лиш перестане виходити червона юшка, зараз виймати й складати одна побіч одної на дощечці.

193. **Солодкі кишки.**

Дехто дуже любить кишки солодкі. В тій цілі затерті дрібні гречані крупки запарюємо молоком замість води. Хай у рурі підваряться на-сипко; тоді додати трошечки соли, можна на кінець ножа цинамону, в кісточки краяного мяса й товщу й далі робити, як звичайно.

Особливо діти люблять цей присмак.

194. **Кишки криваві.**

Покраяти в кісточки кілька булок. Кинути на бляху ложку товщу і в нім висушити ці кісточки булки, аж легко прирумяняться.

Тоді полити кількома ложками росолу, в якім варимо до кишок мясо й подроби, й залити кровю. Добре перемішати, дати 2—3 яйця, добре розбиті, досить цибульки смаженої в смальці, посолити, поперчити, домішати краяної в кістки вареної солонини та подробів і начиняти кишки злегка, не затвердо. Варити, як усі.

195. **Сальцесон.**

Зварити до мягкости вуха, легені, озірок (язик), серце, нирки, кавалок печінки, мясо з голови з солониною і шкіркою, враз із цибулею, перцем і бібковим листком. Печінку вийняти скоріше, щоб не ствердла. Вуха й мясо покраяти в пасочки, шкірки посікти сікачем. Вкинути це все до миски, додати соли, до смаку мілкого товченого двоякого перцю,

розтерти зубок часнику, додати з пів кварти того росолу, що варилося мясо, трохи (шклянку) перецідженої крізь друшляк крови, вимішати добре; теплим наповнити вепровий шлунок і добре зашити. Варити в гарячій воді повільно з пів години. Проколювати: як виходить кров, треба ще варити, а як чистий сік — то вже досить. Вийняти, обмити зимною водою і як ще теплий, а не гарячий, приложити кружечком та цеглою або камінчиком. Уважати, щоб тягар не був завеликий, бо може сальцесон тріснути.

196. **Студенець.**

Ніжки, частину голови можна варити на студенець. Покраяти чистенько вимиті ніжки, мясо враз із кістками, й налити водою так, щоб його добре вкрила, дати цибулю, малу петрушку, моркву, по кілька перців простих і англійських два листочки бібкові, посолити й варити на вільнім огні так, щоб мясо аж від кісток відставало. Тоді вийняти його, повибирати кістки, мясо гарно уложити на мисочках, ополосканих водою, залляти юшкою й застудити. Можна на спід уложити покраяної гарно морковці та покраяних твердих яєць. Як варите студенець, не забудьте дати до юшки до смаку тертого часнику.

197. **Вепрова печеня.**

Найкраща з полядвиці, (похребтини); може бути й з лопаток, але з молодої свині. Мясо сполоскати, посолити, обсмажити на товщі на всі боки, а тоді підляти кілька ложок води, дати цибулі, краяної в качільця, трошки посипати кминком і „душити" на легкім огні, аж змякне. Наприкінці, як вода випарує, а остане самий товщ, легко посипати з усіх сторін мукою або тертою булкою, обсмажити, аж мука легко підрумяниться; тоді підляти кілька ложок вивару з мяса або городовини, ще раз заварити й подати покраяну на тонкі платки.

До тої печені подається картоплю й квасну капусту, або огірки чи салату.

198. **Вепрове мясо в городовиною, (добре, дешеве).**

Треба: 75 дк. мішаної городовини, 5 дк. цибулі, 15 дк. гороху, 35 дк. вепрового мяса, 1 дк. муки, шклянку води, 20 дк. (мала шклянка) сметани, 5 дк. помідорової мармеляди; сіль, перець.

Городовину й цибулю дрібно пошаткувати, горох на пів зварити. Мясо покраяти в кістку, обсипати мукою, присмажити. До ринки, вимащеної товщем, всипати половину городовини, верству мяса, верству гороху, й ще раз повторити, на верх дати городовину. Влити води, заварити на сильному вогні й відставити, хай душиться з боку кухні. Підправити сметаною й помідорами. До того хліб. (*Подала п. Венгринович, інструкторка господ. курсів*).

199.**Котлети вепрові** робиться в той сам спосіб, як і з телятини. (Гляди ч. 167).

200. **Ґуляш січеники** робимо так само, як волові.(Гляди ч. 151 і 153).

201. Печене порося й руляда в поросяти.

Забити кількатижневе товсте поросятко, спарити гарячою водою, (уважати, щоб шкірка не потріскала) й обібрати з щетини. Обсмалити волоски, витерти добре кукурудзяною мукою й добре сполоскати. Розпороти черево, вибрати нутрощі, оставити з них легке, серце, печінку (обережно витяти жовч), вибрати очі, відкинути ратички. Вимити в кількох водах, опісля витерти до суха й оставити на холоді день, два. Уложити порося на стільничці, ніжки зігнути під спід; порося начинити такою начинкою: змолоти сиру печінку, зварені легені з поросяти з кусником товстого вепрового мяса. Дати цибульки, присмаженої на товщі, одну малу булку, вимочену в молоці й витиснену з нього, жменю тертої булки, вбити 2 - 3 цілі яйця, до смаку соли, перцю, зеленої петрушки й кусник звареної покраяної в кістки солонини. Вимішати й наповнити цим порося, зашити білою ниткою, помастити зверху прованською оливою (коли хочемо, щоб шкірка краще хрупала) й покласти на бляху з розпаленим товщем. Пекти спершу на легшім, опісля на сильнішім вогні. Мастити солониною, застромленою на патичку, й обливати товщем. Дехто начинює порося замість начинки, підвареною на товщі гречаною кашею. Але тоді не можемо його, як з начинкою, подавати на зимно.

202. **Руляда.** З поросяти можемо зробити дуже смачний завиванець — „руляду", яку подаємо на зимно. Приладжене як до печення, але сире порося кладемо хребтом на стільниці, розтинаємо через середину від голови до хвоста Обережно виймаємо всі кості, лишаючи мясо при шкірі. Приладимо подібно, як до печення, начинку, тільки додамо

до неї ще мясо від костей поросяти й кусник телятини, змеленої на машинці, а крім того покраяної в кісточки вареної шинки та язика вепрового маринованого й звареного. Наложимо половину цеї начинки на розложене на стільниці порося, покладемо рядком кілька на твердо зварених і обібраних яєць, кладемо другу половину начинки, звинемо й зашиємо порося. Завинути тепер у чисте полотенце, обшнурувати й уложити навздовж у відповідній ринці. Залляти гарячою водою, й дати всілякої закришки, цибулі, соли, один кусник бібкового листя. Варити на повільнім вогні 2 годині, або й більше; пробувати дротом: як мясо мягке й не виходить кров, тільки юшка, то готове. Порося враз із платочком, (лиш шнурок можна здіймити) покласти на стільниці, прикрити дощечкою й приложити малим тягарцем. Студене порося виймаємо з полотна, гострим ножем краємо в платки на палець грубі, й подаємо.

203. **Селянська весільна страва на Бесарабщині.**

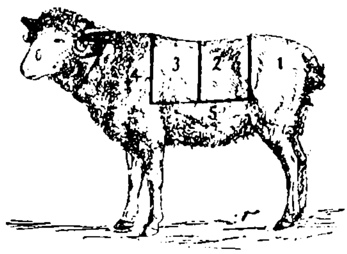
Обібрати картоплю й сиру покраяти на чверточки. Засмажити на смальці дрібно січеної цибульки, дати до неї картоплю, вкинути бібковий листок, перець, трохи соли, стрясти й перемішати добре. Підляти трохи води, (третину горняти), накрити горнець й дати до печі або рури, щоб у парі зварилася. Окремо покраяти кусничками вепрове або інше мясо, посолити, дати бібковий листок, цибульку, ложку товщу й мясо з тим усім добре підсмажити, так, щоб підрумянилося. Зробити легко румяну засмажку з ложки смальцю й ложки муки, розвести холодною юшкою з мяса чи городовини, або й водою й залити нею мясо. Накрити й покласти в піч або руру, щоб мясо в парі підварилося. Тої підливи має бути трохи більше, як половина горшка, в якім зложене мясо. Як добре мягке, виймається ложкою й укладається на полумиску, а рівночасно й зварені, як вище, картоплі. Заливається тою підливою, що в ній варилося мясо, й подається на стіл.

204. **Душенина, (селянська весільна й святочна страва на Покутті.)**

Кусень (кільо або й більше) товстого найкраще вепрового вудженого або свіжого мяса варимо з сіллю (скільки треба до смаку), закришкою, (мусить бути цибуля), перцем і бібковим листком. Як мягке, відставити, а тимчасом зарумянити доброї пів кварти пшеничної муки, пересіяти її,

й розробити студенсю водою, а далі розпустити юшксю з того мяса. Як закипить, додати зо два-три зубки розтертого часнику. Засмажка має бути тека густа, щсб кусники мяса могли на ній на верху вдержатись. Добре є ще все разом омастити солонинксю, а навіть до засмажки додати ложку топленої солонини.

БАРАНИНА.



Поділ баранячого мяса.

Чвертка на печеню (1)
Котлєти (3).
Чомбер на печеню (2).
Лопатка на січенину (4).
Місток на січенину (5).
Карчок на потравку (7).

Баранина свіжа має лій твердий, білий; з більшої чвертки мясо смачніше. Переховуємо залиту квасним молоком або мариновану в оцті. Баранина так само стравна й поживна, як і всяке інше мясо. В Шкотії, де задля вовни годівля овець дуже поширена, бараняче мясо найбільше уживане серед населення. Також молоді ягнята й козенята уважається за присмак.

205. Печеня в баранини.

На печеню беремо мясо з задніх, або й передніх лопаток, відкинувши що можна кості. Мясо ополочимо, спаримо оцтом, або й окропом, потім посолимо скільки треба, нашпікуємо солониною, натремо часником і кладемо в ринку на розтоплене масло або смалець. Прикриваємо покришкою

і хай „душиться". Мясо пустить з себе воду, а як вона виввариться, то потрошки підливаємо. Як печеня мягка (пробуємо її ножем або вилками), тоді даємо воді виваритися, а як останеться лише товщ, хай мясо легко зрумяниться з усіх боків. В кінці обсипаємо зверху ложкою муки або тертою булкою. Як з нею присмажиться, підливаємо росолом або водою, так, щоб підлива була не густа, але й не цілком рідка. Як готове, вийняти печеню, покраяти гострим ножем на тонкі платочки, уложити гарно на полумиску й полляти підливою.

206. **Печеня баранячa „на дико" в сметаною.**

Коли хочемо мясо бараняче або теляче вліті затримати довше, то наливаємо його в якій чистій посудині квасним молоком або сирваткою. По 3—4 днях, коли хочемо пекти, виймаємо з молока, сполочемо чистенько, нашпікуємо кусочками солонини, посолимо легко й облиємо переваренним з корінням оцтом (бібковий листок і англійський перець). Хай так стоїть ніч. Другої днини кладемо мясо на розпалений товщ і печемо найліпше в рурі або печі. Як мясо з обох сторін легко прирумяниться, підливаємо його потрохи тим оцтом з корінням, в якім мясо лежало, і хай печеться на легкім вогні; як мясо стане вже добре мягке, тоді беремо шклянку або й більше сметани, розколочуємо з ложкою муки, вливаємо до печені й зварюємо добре. Як хто любить, то перед тим, заки кладе пекти, можна утовкти кілька гвоздиків і посипати тим мясо.

207. **Шашлик (баранина по турецьки).**

Взяти півтора до два кіля баранини дуже молоденької (з баранчиків), нарізати тонкими кусочками, посолити, посипати злегка товченим перцем, і насиляти на дротики, чергуючи з кусочками баранячого товщу й цибулькою. Перед тим, заки маємо подавати на стіл, обсмажити шашлик безпосередньо над вогнем (над гарячими вуглями). Подавати, знявши з дротиків, з вареним рижем. Риж, заки варимо, треба підсмажити з маслом і дрібно січеною цибулею так, щоб аж зачав жовтіти, тоді заливаємо його росолом з костей і закришки так, щоб ним риж добре вкрився, — і хай пріє в рурі або печі, аж буде готовий. Виложити гарно на полумисок, на риж положити шашлик і пілляти ще маслом з зеленою цибулькою.

Баранини не вживається зараз по забиттю, — мусить полежати день-два; а щоб була мягка, добре помочити на кілька годин в оцті, переваренім з корінням.

208. Реберці баранячі в рижем.

Реберці з товщем вимити в теплій воді й зварити з закришкою (цибуля, петрушка, морква й зубок часнику), сіллю, бібковим листочком і англ. перцем. Як мясо до половини мягке, обібрати його з кісток; покраяти в невеличкі кавалки, переложити або вимішати з рижем, накришити трохи цибулі й залляти тим росолом, в якім мясо варилося. Хай так у рурі або печі душиться під покривкою, аж риж і мясо буде цілком мягке.

Зробити засмажку з ложки масла й ложки муки, розбавити росолом і, коли даємо на стіл, обляти нею мясо на полумиску.

209. Січеники в баранини.

Робиться їх, як з кожного мяса, лиш замість цибулі дати часнику. Змолоти на машинці, або дуже дрібненько посікти на дубовій дошці мясо й трохи товщу, додати булки моченої і витисненої з води, соли, перцю, зубок - два дрібно посіченого часнику і одно ціле яйце. Ділити на грудочки, розплескати, обтачати в тертій булці, гарно обрівняти й смажити на смальці.

210. Легені.

Легені варимо з закришками, січемо, додаємо пересмаженого з цибулькою масла й жменьку тертої булки або вареного рижу, і робимо вареники або печемо в дріжджевім тісті український „пиріг".

211. Зупа росольник в нирок (добра).

Беремо нирки з товщем, краємо на кусничкн, докидаємо трохи костей і варимо з закришками й корінням, як реберці. Коли відшумується, кришимо й кидаємо до того обібрані з шкірки 2 квашені огірки враз із соком, що в них є. Як підвариться добре, додаємо краяної в кісточки картоплі, добру жменю. Накінці робимо з масла й муки та січеної цибульки запражку й розпускаємо та вливаємо до росольнику. Як раз звариться, готове. Вже на тарілках додаємо ще кожному по ложці сметани.

Цю саму зупу можна вар...и з нирок телячих, свинячих чи волових — мусять бути нирки з товщем, або додати його окремо.

◇◇◇◇◇◇◇◇

Дріб.

Дріб молодий пізнаємо по білій шкірці, грубих лапках, мягкій грудній кістці. Битий дріб щодо свіжости пізнаємо по запаху. Щоб дріб переховати, треба обскубати, вийняти воле, кишки, серце, печінку (витягнути через отвір в обойчику); не мити — тільки витерти стирочкою й повісити в холоді.

Уваги щодо печення домашнього дробу.

Грубші штуки, що потребують довшого часу до печення, треба пекти при не дуже сильному вогні, щоб не припалити верхньої шкірки. Натомість дрібні штуки, як курчатка, голубці, треба вставити в дуже гарячу піч чи руру, щоб швидко румянилися й скоро спеклися, а не висушилися.

Дуже смачний дріб, печений над вогнем на рожні. Треба пекти спершу при сильному вогні щоб швидко румянилися. Грубші штуки так на рожні, як і в печі, можна спершу обвинути пергаміновим папером, висмарованим маслом, по пів годині скинути, щоб шкірка румянилася й допікати при слабшім вогні. При розбиранні дробу добре послуговуватися відповідними до цього ножицями. Можуть їх заступити навіть огородничі ножиці, яких уживаємо до обтинання галузок на кущах, тільки не вживати їх уже до чогобудь і тримати чистенько. Для крухости посмарувати оливою.

Як подавати дріб.

В Америці, Англії дріб подають у цілості й доперва на столі розбирають. Одначе вигідніше так, як у нас робиться, коли господиня в кухні на стільничці при допомозі вилок і гострого ножа розбере сама на кавалки. Спершу відкроїти лапки, крила, як великі, то поділити на два кусні; відділити й покраяти на три-чотири кусні груди, на половину поділити хребет. Горішню часть, в якій є мало що їсти, кладемо на дно полумиска, дальше гарно шкірочками на верх уложимо всю решту, обложимо начинкою, яблуками чи картоплями, що в ній пеклася, приберемо зеленою петрушкою,

обілляємо підливою, в якій птиця пеклася, й гаряче видаємо на стіл. До того компот або зимна квасна салата з картопель, сирої квасної капусти, грибків.

212. **Печена гуска або качка, індик чи інший дріб.**

Молоду товсту гуску або качку чи що інше обскубати, вибрати старанно кишки, обсмалити над вогнем, витерти добре кукурудзяною мукою або грисом. Тоді гострим ножем розпороти й вийняти нутрощі. Вибрати обережно жовч з печінки — пухло розкроїти, вичистити й здерти внутрішню шкірку. Витягнути воле, ґарґачку, вибрати очі, ніжки спарити й стягнути жовту шкірку. Тепер усе добре виполоскати, витерти полотенцем і повісити в коморі на день-два. Опісля відтинаємо голову, шийку, кінці крильців, ніжки по коліна, додаємо пухло й варимо з закришками на юшку, яку подаємо з рижовою або перловою чи ячмінною кашкою.

Качку чи гуску насолюємо легко зверху та в середині, начинюємо начинкою, або обібраними винними яблуками, або каштанами, або кашею, або картоплями — зашиваємо розтяте місце й печемо спершу в гарячій рурі чи печі, а опісля на легшому огні 1 і пів до 2 годин, поливаючи часто стікаючим товщем. Щоб не припалювався — підливаємо трошки води. Якщо птиця дуже товста, товщ треба зливати, щоб не пригорав. Як шкірка гарно прирумяниться, пробуємо вилками: як не виходить кров і мясо мягке, то готове. Для певности надріжте лапку: як у середині мясо не є рожеве, можна вийняти з печі.

213. **Начинка:** Можна теж гуску чи який будь дріб начинити такою начинкою: січемо дрібненько сиру печінку — окремо втираємо на піну ложку масла, з трьома жовтками, додаємо й утираємо добре печінку — далі даємо 2 ложки тертої сухої булки, солимо й легко перчимо до смаку, додаємо чверть фунта дрібно краяної вареної солонини, петрушки — хто любить трошки підсмаженої на товщі цибульки і втертої на терці трошечки мушкаталової галки — домішуємо легко піну з білків, наповнюємо тим качку, гуску, чи що інше й печемо, як вище сказано. Коли дріб старший, твердий, то приладжений як вище даємо до окропу і варимо. Тоді маємо добру юшку й печеню. При розбиранні, виймаємо начинку з середини, краємо на гріночки й обкладаємо печеню. Зварену птицю обпікаємо в рурі.

214. **Начинка 2:** В Канаді начиняють птиці, себто курку, качку чи що інше, так приладженим тістом: замісити твер-

до. як на макаран, тісто на яйці, додаючи до нього одну ложку води, одну сметани, трошки соли і порошку до печива на кінець ножа. Розтачати тонко, як папір; коли трохи підсохне, звинути в трубочку й покраяти гострим ножем тонко, як волосочки. Раз заварити, перелляти зимною водою, розтопити одну вершну ложку масла, дати січеної цибульки, кропу, соли, перцю, жменьку сира або бриндзі, хай це все розтопиться на теплі. Можна додати ще варену моркву, варене яйце, шпараги. Вложити це все в курку, чи іншу птицю, зашити й пекти. Дуже смачне.

215. **Потравка в курки.**

Оправлену й вимиту чисто курку, що крушіла хоч 24 години, налляти чистою холодною водою й додавши закришки: цибулю, петрушку, моркву, як є кусник каляріпки та чверточку маленької капусти, варити все, посоливши до смаку.

Як звариться, вийняти курку обережно й розбирати на часті. Найперше відтинаємо гострим ножем лапки (так, як самі відділюються); потім крила з кусничком грудини. Груди відділюємо і розтинаємо на три частини. Далі — хребет, шию. Можна теж відразу поділити на часті,

Коли видаємо на стіл, то укладаємо куски так, щоб нагадували постать курки.

Окремо робимо т. ку підливу: ложку масла легко засмажимо з ложкою муки; розпровадимо холодною юшкою з курки так, аби не була зарідка; додамо ще й пів шклянки молодої сметани, як є, кілька молодих грибків, зварених і пошаткованих — і зваримо. Якби було загусте, доливаємо юшки (росолу) з курки Ще ліпше буде, коли розітремо в мисці один або два жовтки, з дрібочкою цукру; як утерте, дати 2-3 ложки сметани, змішати з підливою — й добре розігріти, не заварюючи, щоб не зварилося.

В тій підливі має курка трохи побути, щоб перейшла смаком, аж тоді видавати на стіл До потравки подаємо окремо риж, на-сипко зварений, або картоплю, добре розтерту з ложкою свіжого не топленого масла, та пілляту кількома ложками солодкого молока або сметани.

Хто любить, дає до цього й квашені огірки.

216. **Смажені курчата.**

Заріжемо молоде курчатко, спаримо окропом і добре обберемо з піря. Чисто вимити водою; розпороти черево та

вийняти все, що є в середині. З того виберемо лиш печіночку (витинаючи обережно жовч) та пухло, яке розтинаємо, видираємо плівку з усією нечистотою. З голови відкидаємо очі, утинаємо дзюб, з шиї витягнемо волє й гаргачку. Куприк витяти, з ніжок здіймити жовту плівку — опісля все те добре прополоскати. Тоді розтинаємо курчатка: як малі — на дві половинки, як більші — на верточки, посолимо, обсушимо, потім замачаємо з усіх сторін у розбитім з ложкою води яйці й знову в муці, перемішаній з мілкою тертою булкою. Тепер кладемо їх на бляху з дуже гарячим смальцем і нехай смажиться з усіх боків, аж буде румяне. Ще якийсь час лишити з боку на кухні — нехай доходить. Так само можна смажити тонкі платочки вепрового або телячого (але не старого волового) мяса.

217. **Курчата начинювані грибами.**

Молоді курчата очистити й зладити до печення.

Удушити риж з засмаженою на товщі й дрібно посіченою зеленою гичкою петрушки та пошаткованими грибами. Дати розбите яйце. (Замість рижу, може бути яка каша).

Опісля цей риж з грибами посолити, поперчити, додати до цього дрібно посічену печінку, перемішати й цею масою начинити курчата.

Вложити до рури — хай печеться, від часу до часу поливати маслом.

218. **Курка печена, перше підварена.**

Коли хочемо стару курку подавати на печеню, треба її начинити начинкою з булочки, яєць, печінки і в цілості налляти водою, наставити з закришками так, як на росіл. Пробувати вилками. Як уже мягка, вийняти, обложити цілу тоненькими платочками солонини (притримується деревляними патичками) підложити в ринці під спід теж солонину, покласти курку, хай печеться на румяний колір. Посипати тертою булочкою, відняти солонину, розібрати й подати.

219. **Студенець в курки.**

Не всі можуть їсти студенець з вепровини. Для старих, менше здорових та дітей можемо зробити добру студженину з курки, або з іншого дробу. Добре, чисто оправлену досить товсту курку, качку, чи іншу птицю варимо на вільнім огні в осоленім окропі з закришкою, цибулею,ількома

зеренцями англійського перцю й бібковим листком. Коли вже так мягке, що кості відстають від мяса, виберемо їх, а мясо покраємо на невеликі кусники. Юшку виварюємо з кістками й закришками так, щоб не було її більше, як літра (4 горнятка). В трошки холодної води намочимо деко желягини, опісля розпустимо в троха горячої води. Як розмокне, витиснути її крізь платочок до юшки, вимішати: даємо ложечку оцту й заливаємо тою юшкою покраяне й гарно в мищині уложене мясо (на дно можна покласти варене покраяне в кільця яйце й моркву). — Покласти застудити. Перед тим, як маємо подати на стіл, потримаємо хвилю мищину в гарячій воді. Опісля вивернути студенець на тарілку й подати. Якщо додамо до курятини чи телятини телячі чи вепрові ніжки, не треба желятини.

220. **Руляду в курки** робимо так, як і з телятини (гляди ч. 185 і 186).

◈◈◈◈◈◈◈◈

Крілики.

Кріляче мясо не лише делікатніше, але й смачніше та поживніше від курячого, требе тільки зважитись випробувати.

221. **Крілячий росіл.** Налий мясо крілика водою, посоли, додай: петрушку, моркву, припечену в лушпині цибулю, кілька англійських перців, чвертку волоської капусти, кусник селєри, каляріпку й вари, доніль мясо не буде мягке. До росолу зроби макаран, лляне тісто або звари кашку з пшеничних чи гречаних крупок, Мясо обложи на півмисці городовиною з росолу й подай з хріновою, кроповою, або цибулевою підливою.

222. **Молодий крілик, смажений як курча.** Задні й передні ніжки й чомбер потовкти, покраяти в кусники величини 1|4 курчатка, посолити, опісля мачати в муку, потім у розбите яйце й терту суху булку. Смажити на гарячім товщі. До мяса подається салату, мізерію з огірків, або салату із зимної бульби, покраяної в кружальця з квасною капустою і цибулею. Попробуйте, а побачите що й зимою можна їсти „смажені курчатка."

223. **Січеники** з крілячого мяса робиться звичайним способом. Обібране від костей мясо змели на машинці, до-

дай терту сиру цибульку, 1 яйце, мочену в воді й витиснену булочку, соли й перцю до смаку. Вимішай докладно, виробляй палянички, мачай у тертій булці й смаж на гарячому товщі.

224. **Студенець (желе).** Вивари кості з крілика, сильно, без соли, а дістанеш відвар, яким сміло можна заступити желятину, додавану до солодкого студенцю. Студенець заправ соком з малини, вишень або цитриною, засолодивши до смаку.

225. **Печеня з крілика.** Задні ноги й чомбер насоли, накрай цибулі в кружальця, вложи на розтоплений товщ і души під покришкою, або печи в гарячій рурі, обливаючи спливаючою з мяса юшкою, щоб не засохло. Якщо мясо вже мягке, прирумянь, обсип мукою, додай оцту до смаку й зроби підливу з додатком сметани. Для ліпшого смаку додай січених зварених грибків або печериць.

226. **Паприкар.** Покрай крілятину в кусники, посоли, поперчи, додай покраяної в куски солонини, вкриши цибулі, моркви, трохи молодої гички з петрушки й души все під покришкою на сильнім вогні. Як мясо змякне, прирумянь, обсип мукою, підлий сметаною і трошки водою, а як підлива завариться, відстав від огню.

227. **Гижки** (дриглі). Зварити крілика в воді з додатком соли й кількох зерен перцю. Як уже мясо відставатиме від костей, вибрати старанно всі косточки, затерти росіл 1-2 зубцями часнику й поставити в холодне місце, щоб гижки застигли.

225. **Паштет.** Два - три передки з крілика й половину печінок з додатком чверть кг. солонини залити водою і варити до випаровання. Вибрати старанно всі кості, додати другу половину печінок сирих, засмажену в маслі цибулю, трошки мілкого перцю; перемолоти усе 4 — 5 разів на машинці, вимішати докладно з 3-4 сирими яйцями, наложити в ринку, накрити й зварити в парі, себто вложивши в більшу посуду з кипячою водою. Дно й боки ринки виложити солониною.

229. **Вареники, або налисники з мясом.** Росолове мясо змолоти, посолити, поперчити до смаку, додати жовток з яйця, присмаженої на маслі січеної цибулі й цею начинкою начиняти вареники або налисники.

230. **Потравка.** Якщо забємо кілька кріликів зразу, тоді з легенів, печінок, сердець і нирок робимо потравку.

Згадані подроби вариться з додатком городовини, а накінець зробити засмажку з ложки масла й двох ложок муки.

231. **Заяць.**

Заяць по вибранні нутрощів та вичищенні повинен кілька днів висіти в холоді. Зняти шкірку. Перед з головою, легені, серце й печінку ужити на борщ або паштет, решту полляти оцтом, завареним з перцем і бібковим листям, а коли добу полежить, вийняти з оцту, стягнути болонку, нашпікувати свіжою солониною і посолити пів години перед печенням. Положити в ринку з ложкою масла й пекти добру годину. Підчас печення поливати сосом, а як мясо вже мягке, пілляти сметаною, розбитою з мукою, і як закипить — готове. Покраяти й подати з бурячками або компотом.

232. **Зайця** можна трохи відмінно приправити і це називається **душений заяць**. Як попередньо, залливаємо його переваренимь оцтом. По вийнятті з оцту зайця покраяти на часті, пооббирати з болонки, посолити, поперчити й переложити плястрами свіжої солонини, цибулі таількома спареними грибками; душити, підливаючи від часу до часу трохи води. Як мясо мягке, залляти сметаною, розбитою з мукою, і хай закипить. Печінку, серце й легені покраяти в кісточки, грибки пошаткувати й змішати з підливою. Хто любить, можна додати оцту й тоді буде трохи гостріше в смаку.

До так приправленого зайця можна подати клюски, риж, бульбу, капусту або бурячки.

233. **Печеню в сарни** робимо в той самий спосіб. Уживається мясо з лопатки та т. зв. „чомбер".

Риба, оселедці.

Купуючи рибу, треба уважати, щоб мала шклисті повні очі, ясно-червоні зяви та тверду шкіру. Рибу давню пізнати по запалих очах. Найліпше купувати рибу живу. Коли потиснемо пальцем, а ямки скоро вирівнуються — знак, що риба свіжа. У великих містах продають теж рибу морську морожену. Зіпсута риба дуже небезпечна. Маємо ріжні роди риб і ріжно їх готовиться.

234. **Зупа і риба варена.**

Приладити наперед рибу, обчистити, покраяти на відповідні кусники й посолити. Наставити смак до зупи, беручи 1 цибулю, 1 петрушку, моркву, кусник свіжої солодкої капусти, кілька перців, бібковий листок. Варити, аж уся закришка буде мягка; щойно тоді вложити рибу, покуштувати, чи досить солона юшка, й варити на вільнім огні, поки риба не буде мягка.

Вибрати рибу, гарно уложити на полумиску й полити таким маслом: розтопити ложку свіжого масла, покласти туди одно-два дрібно посічені тверді яйця, підсмажити в маслі, облити тим рибу на полумиску й подати.

Юшку, що лишилася від риби, заправимо легкою засмажкою: ложечку масла й ложечку муки засмажити, розпровадити холодним смаком, влити до юшки й заварити. Окремо зварити кашку ґрисікову або клюски й додати до зупи. Цю юшку можна подавати на Святий Вечір окрім борщу.

235. **Котлети з риби.**

Як нема свіжої більшої риби, можемо з дрібної рибки, або вимочених у воді оселедців зробити котлєти. Задля цього мусимо вибрати всі щодо одної ості й хребти та змолоти рибу на машинці від мяса враз із вимоченими в молоці й витисненими з нього 1 - 2 булками. Засмажити на маслі 1 цибулю, дати трошки перцю, як треба, то й соли, 1 яйце, (як риби багато, то й два). Перемняти то все добре рукою, щоб була пухка, одностайна маса, й поробити мірні на палець грубі котлєтики, підсипуючи булкою напів з мукою. Смажити на гарячім маслі або свіжім олію.

Можна з тої маси поробити замість котлєтів округлі ґалки, як волоський оріх, зварити їх на смаку з городовини та головок з риби й з додатком бібкового листка та англійського перцю. Подати з присмаженим з цибулькою маслом або підливою (засмажка, з хріном та сметаною, злегка підлята юшкою), або застудити, додавши до юшки 2—3 листки желятини, розмоченої в малій кількості перше зимної, а потім гарячої води.

236. **Риба смажена.**

Свіжу рибу обшкробуємо з луски, очищуємо в середині, полочемо в воді й солимо легко. Дрібні рибки смажимо в цілості. Попорошимо злегка мукою й кидаємо на гаряче

масло чи олій та обсмажуємо на румяно з обох сторін. Більші риби краємо на кусні, розтинаємо ще раз через хребет (кість хребтову й ості оскільки можна вийняти). Тоді солимо, обсушуємо чистим шматком, обтачуємо спершу в муці, потім мачаємо в яйці, розбитім з водою, й знову в тертій булці, пересіяній крізь сито (можна на пів з мукою) й смажимо на пательні на гарячому маслі. Готові куснички складаємо в камяну ринку й кладемо в рурі, або збоку кухні на підставці, щоб доходила, бо недоварена чи недосмажена риба дуже нездорова. Прикривати не можна, бо відвогне.

На полумиску укладаємо гарно, обкладаючи смаженою картопелькою та купками тертого хріну.

Смажити рибу можемо й не лише свіжу, але також солону або оселедці. Треба її перед смаженням добре в літніх водах виполоскати, намочити на ніч або й на добу в воді, а на 2-4 годині в молоці, потім щераз виполоскати, покраяти на відповідні кусні й смажити, як вище, на маслі, а хто любить, може й на свіжому олію,

237. **Січеники з риби, або оселедців.**

Велика жива риба дорога — а мала має забагато остей. Добру й ощадну страву зробимо з дрібної риби, або й з вимочених у воді й молоці оселедців.

Робимо так: зварити з закришкою тарілку дрібної риби, обібрати з шкірки й вибрати ості щодо одної; перепустити мясо з риби крізь машинку від мяса враз із одною спареною в окропі цибулею. Ложку масла розтерти добре з двома яйцями. Дві міські булки обтерти з шкірки, намочити на короткий час у молоці й добре витиснути, утерти з маслом, вкінці дати рибу. Розтерти все на пухку масу, посолити до смаку, легко поперчити. Виробляти на підсипаній мукою й булкою стільничці малі на палець грубі палянички або обаріночки й смажити на маслі. Обложити струганим хріном і зеленою петрушкою й подати.

Оселедці приправляємо так само, тільки не варимо їх перед тим, а добре вимочимо від соли.

238. **Риба, начинювана на спосіб жидівський.**

До того найліпше надається свіжий найменше кілевий щупак. Обчистити, відкроїти голову й обережно цілу шкіру аж до хвоста стягнути. Все мясо відділити старанно від кісток і остей та посікти чи перепустити на машинці. Одну

булку на кілевого щупака намочити в молоці або в воді й витиснути, втерти на терці дві спарені цибулі, до смаку посолити й поперчити, можна втерти трохи мушкаталової галки.

Ложечку масла втерти добре з одним яйцем, вложити в нього січене мясо, булку, цибулю виробити добре все чистою рукою, виповнити тою начинкою шкіру з щупака й зашити її ниткою. На подовгасту бляху накладемо трохи дрібно покраяної городовини (по трошки моркви, петрушки, свіжої капусти, цибульки); покласти на те щупака, уложивши рівно, як рибу, ще й з головою, дати масла, кілька ложок води й душити на вільнім вогні під покришкою з годину. Як готова, виймаємо обережно на полумисок і накравуємо в мірні платочки уважно, щоб не зіпсувати цілости; городовину злегка попорошимо мукою; як засмажиться, обкладаємо нею рибу й подаємо.

Можна, замість класти на городовину, залляти рибу зимною юшкою з городовини, цибулі, перцю, бібкового листочка, посоленою до смаку — й варити у ній спершу на сильнішому, а далі на вільному вогні добру годину. Подати з білою сметановою підливою й обложену картопельками.

Рибу цю можемо теж подавати, покраяну на кусники на зимно. Уважати, щоб риба не розварилася.

239. **Студенець з риби.**

Очищену, посолену рибу краємо в мірні кусні т. зв. „дзвінки". Крається впоперек, враз із хребетною кісткою. Окремо зварити „смак" з більшої кількости городовини й цибулі з додатком бібкового листка, перцю, трошки соли. Уложити рибу в ринці, залляти смаком так, щоб її добре закрив. Варити на вільному огні, уважаючи, щоб риба не розварилася. Як мягка, обережно вийняти „дзвінки", уложити гарно на глибоких тарілках чи полумисках. На спід дати качільця з твердих яєць, зірочки з моркви. Голову в „смаку" варити довше, аж плин стане клеїстий, тоді зцідити, дати для запаху дуже трошечки соку з часнику й залляти рибу та застудити.

240. **Січеники (шницлі) з оселедців.**

Вимочити 3 оселедці впродовж 24 годин, зміняючи принайменше 7 разів воду. Потім вимочити 1 годину в молоці, очистити з остей і шкірки, посікти, додати 4 булки, вимо-

чені й витиснені, присмаженої цибулі, перцю, вимішати добре, формувати палянички в булочці й смажити. До них подати салату з квасної капусти.

241. **Дуже смачні оселедці в помідорами.**

Купити кілька звичайних великих оселедців, намочити на 24 години водою, потім виполоскати добре, обчистити і знову намочити на кілька годин, міняючи воду зчаста. Вкінці розібрати на кавалки; голову й хвостик відкинути, шкірку зняти, хребет вийняти, оселедця покраяти на чотири кавалки, а ці гострим ножем ще раз впоперек поперетинати, обмачати в муці й смажити на пательні на олію. Обсмажені з обох сторін кусники складати на дощечку, щоб остигли. Смажити не довго, щоб не розлетілися. Не класти зразу на гарячий олій, бо розлетиться.

Тимчасом накраяти дрібненько багато цибулі, засмажити на пательні з олієм; як змякне, дати 1 — 2 ложки муки і зробити засмажку. Розпровадити зимною водою, додати перетертих помідорів або повил помідорових, додати до смаку соли, цукру. Має бути середньо густа підлива. Зварену морковцю покраяну в тоненькі качільця і в якійсь посудині перекладати нею смажені оселедці, додавши перцю англійського і кілька бібкових листочків. Залляти тою підливою і нехай постоїть день, щоб нею натягло.

242. **Оселедці випечені.**

Вимочені оселедці обібрати з шкіри й остей та перепустити крізь машинку або посікти якнайдрібніше. Окремо зварити або спекти кілька картоплин з лушпинами; опісля обібрати їх і так само змолоти або якнайліпше помняти. Вбити одно-два яйця, добре вимішати все разом, дати ложку дві квасної сметани й трошечки перцю. До риночки, висмарованої маслом і висипаної булкою, вложити цю масу й випекти пів години в рурі чи печі.

243. Можна теж виробити з того малі **палянички**, обсипати сухою булочкою або пересіяною разовою пшеничною мукою й смажити з обох сторін на румяно на кипячому маслі, оливі або олію. Якби була маса зарідка, можна додати трошки сухої тертої булки. Подати до картопель.

244. **Бабка в оселедців.**

З вимочених оселедців вибрати ості, зняти шкіру та покраяти на невеличкі кавалочки. Зварити кілька картоплин

в лушпинах, обібрати, покраяти в тонкі качільця й укладати в риночці, висмарованій товщем, верствами: одна верства — картоплі, пересипаної звареними на-твердо, покраяними яйцями, друга — оселедці; дати цибульки, засмаженої в товщі, й полити кількома ложками сметани. Зверху ще раз покропити маслом і сметаною, випекти в рурі й видати на стіл.

245. **Оселедець (сирий) січений.**

Вимочити через добу доброго оселедця (при кінці в молоці). Обчистити з шкіри й остей, посікти й знову пересікти з половиною булки, намоченої в розпущенім оцті, цілою утертою цибулею і 1 звареною мятою бульбою. Можна дати зо два зварені, добре посічені дрібно яйця. Зробити з тої маси повздовжний валок у вигляді оселедця, з одної сторони доложити відкроєний хвіст, а з другої голову. Цілого прибрати тоненькою шаткованою цибулею (щоб подобала на луску) а також платками цитрини й січеними на твердо звареними яйцями. Окремо подати винний розпущений водою оцет.

246. **Оселедці мариновані.**

Вимочені оселедці поділити на половинки, відкидаючи геть голівки. Вибрати хребетну кість з остями, стягнути шкірку й укладати кусники в слоїку, пересипаючи тоненько краяними винними яблуками, тонко шаткованою цибулею, трохи анг. перцю.

Заварити винного оцту з англійським перцем, цибулею, бібковим листком та одною морковцею. Остудити його. Молочко з оселедців перетерти крізь сито, дати ложку сметани або сметанки, як є, ложку муштарди, й розпровадити тим оцтом з корінням та заллити тим в слою оселедці. Морковцю покраяти та вкинути теж до слоїка. За два дні оселедці готові до вжитку.

247. **II. спосіб.**

Вимочені й обчищені, як вище, оселедці обсушити чистою шматкою й обтачати в муці; потім підсмажити на маслі або оливі. Виймати на бібулу, щоб витягнула товщ, і укладати в слоїку чи салятирці. Залляти перевареним з корінням винним холодним оцтом з розтертим молочком.

Для запаху можна дати зо дві тонкі плястерки цитрини без кісток. Так само можна маринувати й смажену рибу.

В кілька годин можна подавати на стіл.

248. **Паста в оселедця до канапок.**

Треба: 1 оселедець, 3 дк. (ложка) масла, 2 ложки оливи, пів цибулі, молока.

Добрий товстий оселедець, обібрати з шкірки, виполоскати й намочити на 12 годин у молоці; опісля вибратиості, розложити оселедця на стільничці й розтерти ножем на масу, або 2-3 рази перепустити крізь машинку. Утерти 3 дк. масла десерового з пів середньої величини цибулі, тертої на терці, дві ложки оливи. Все добре утерти ложкою в мисці й тим смарувати булку на канапки. *(Від п. Николайчук з Надвірної).*

ПЕЧИВО.

Щоб дріжджеве печиво вдалося, треба мати добру, суху, вигріту муку. Купувати в певних крамницях (у нас у Народній Торговлі, або в своїх кооперативах). Не забути муку пересіяти.

Дріжджя має бути свіже, несплісніле й неперемерзле.

Тісто треба виробляти в теплій кімнаті, класти рости недалеко печі. Піч мусить бути відповідно нагріта. На хліб сильніше, на булки легше. На булки піч пробуємо таким чином, що вкладаємо кавалок паперу й затикаємо; коли по кількох мінутах папір темно-бронзовий аж чорний, то є загаряча. Як папір тільки бронзовий, піч середньо гаряча; коли золотавий, — піч легко нагріта. Треба вважати, щоб тісто рівно пеклося; тому треба заглядати, бляхи легко обертати. Пробувати, чи тісто готове, заструганим патичком чи дротиком: як виходить сухий, тісто готове.

Щоб тісто було легке, треба його довго й добре вимішувати, так щоб аж відставало від руки. Товщ додається при кінці і ще треба трохи місити.

Даючи яйця, звичайно відділюємо жовток від білка. Жовток утираємо з цукром або маслом аж збіліє, білки бємо на піну. Уважати, щоб ані трошки не осталося жовтка,

бо не убється. До биття піни купити недорогий окремий прилад. Піна мусить бути так убита, щоб не спадала з ложки. Піну дається до тіста при самім кінці, бо з піною тісто не повинно довго стояти. Терти тісто тільки в одну сторону.

Товщ мусить бути свіжий, масло можна заступити смальцем, оливою, олієм. Масла дається найбільше. Смальцю трошки більше, як половину того, що масла. Оливи, олію не більше, як ложку на кварту муки.

Що більше в тісті товщу, яєць, то більше треба брати дріжджя. До пісних булок даємо 1-2 дека дріжджя на 1 кл. (2 літри) муки. На делікатніше тісто, двічі, а то й тричі стільки. При дорогих тістах при кожному приписі, подається скільки треба дріжджя. Тісто мусить добре вирости. Розчина має так вирости, аж западається. Тісто в замісі виростає двічі й, коли готове, починає розтріскуватися.

Кожне тісто мусить підрости ще й вироблене на бляхах. Заки кладемо до печі, треба помастити яйцем, розбитим з молоком.

Коли даємо до тіста родзинки, треба їх найперше перебрати, сполоскати, підсушити й пересипати тертою булочкою або мукою. Тоді не будуть опадати на спід.

Бляхи треба собі наперед приготовити, відчистити, помастити смальцем, посипати мукою або булочкою. Якщо тісто в печі засильно румяниться, накрити його папером.

Час печення. Хліб: годину й чверть до півтори. Також баби печеться годину й чверть. Булки, пляцки пів години до три чверти, а найбільше годину, залежно від великости. Після упечення не виймати зараз тіста з блях, а по кількох мінутах.

Силу дріжджя випробовуємо, підробивши його з трохи теплого молока, цукру, муки. Як гарно росте, то можна вживати. Добре дріжджя пахне, добре лупиться, а не розсипається.

Щоб збільшити силу дріжджя, треба його перемняти з трохи картоплі й покласти на ніч на тарілку в теплому місці. На рано наросте й тоді, розбивши його молоком, даємо до тіста.

Тісто парене буде більше вогкаве. Тісто, яке розчинюємо на варених картоплях, довше не черствіє.

Розварений гарбуз у тісті робить його жовтим, делікатним. Коли до жовтка дамо трошки соли й так постоїть чверть години, буде тісто жовтіше.

Хліб, булки, калачі.

249. **Хліб Ґрагама парений.**

Треба: 5 кл. (10 літрів) пшеничної муки (пів на пів разової і питльованої), 8-10 дека дріжджя, сіль кілька розтертих картопель, сирватка, молоко відтовщене або вода.

—о—

Пшениця на цей хліб мусить бути гарна, чиста без снітію, найліпше промита й висушена.

Пшеницю мелемо на раз, себто на разову муку. Коли печемо хліб з 5 кіль муки, то розділюємо муку на дві частини; з тих одну ще на двоє і одну частину (менше - більше 1 кільо) запарюємо окропом і вимішуємо добре. Як простигне, що лиш літне, додаємо підроблене дріжджя, решту тої відділеної муки і стільки літеплого молока або води, аби було, як звичайне рідке тісто на розчину. Покласти коло теплої печі, щоб кисло. Цей хліб мусить киснути найменше 8-10 годин. Розчиняти найкраще на ніч, пекти рано.

Як виросте, давати потрохи другу половину муки, посолити, дуже добре вимісити й нехай ще раз підкисне Потім виробляти бохончики, класти в висмаровану товщем бляху, а як підійде, пекти в добре теплій печі. Гарніший вийде хліб, коли до замісу дамо половину муки питльованої Можна дати теж кілька розтертих, зварених картопель — буде більше вогкий; але тоді не треба парити.

250. **Житній хліб в питльованої муки.**

Треба: на кожний бохонець по 2 літри муки, сіль, кмин або чернушка, грудку квасного тіста і 1 деко дріжджя.

—о—

На мірний бохонець хліба беремо дві літрі муки. Відміримо, скільки літрів треба, і переділимо муку наполовину, Одну розчинюємо літньою водою, рахуючи на бохонець хліба літру муки і літру води або сирватки, а навіть молока, як хто може. До розчини даємо грудочку розробленого водою квасного тіста і на гарнець муки 2 дека дріжджя. Розбиваємо розчину добре ложкою, аби не було грудок, прикриваємо чистенькою скатертю і хай на теплі кисне. Чи розчина скисла, пізнати по тім, що тісто добре виросте й западеться. В зимі давати добре вигріту муку й розчинити на ніч.

До замісу всипати соли, жменьку розтовченого кминку

або чернушки й місити, додаючи потрохи муки, аж доки вся не вийде і тісто перестане липнути до руки. Звичайно міситься менше-більше годину. Опісля прикрити чистим полотенцем і хай знову росте на теплі, доки не наросте подвійно. Тісто почне легко розтріскуватися.

Тимчасом ладимо малі соломяні кошички, а як нема, то й деревляні або черепові миски, посипаємо їх грубо питльованою мукою і як тісто в діжі виросте, накладаємо мірні бохончики до кошиків чи до мисок. Там ще раз мусить підкиснути. Опісля вивертаємо легко на лопату, обливаємо цілий бохонець гарячою водою (окропом) і всаджуємо в піч. Пекти півтори години. Як вийде з печі, треба легко обмити зимною водою. Лопату треба підсипати грисом.

Коли хочемо, щоб хліб не скоро черствів, то до разового, чи питльованого додаємо до розчини картоплі. Зварити горнець картоплі, пімняти добре перетерти крізь друшляк, щоб грудочок не було, розбити теплою водою, розчиняти, як звичайно. Тісто на картоплях дуже добре росте. Якщо хочемо, щоб хліб був дуже блискучий, то зладимо собі води, розмішаної дуже ріденько з мукою, і помастимо тим гарячі бохонці, як лиш вийметься із печі, і вложимо ще раз на кілька хвилин до печі.

251. **Смачний хліб в житньої і пшеничної муки.**

Треба: 2 літри разової житньої муки, 4 літри пшеничної питльованої, сіль, чернушка, на кожних 2 літри муки дати по 2 дк. дріжджя.

Запарити 1 кг. (2 літри) разової житньої муки гарячим (кипячим) окропом. Як вистигне, додати свіже тісто, сіль і дріжджя — й розчинити. До замісу дати просіяної гарної білої пшеничної муки. Вимісити добре, виробити й пекти. На кожний 1 кг. пшеничної муки числити по 2 дека дріжджя. Кількість усього можна подвоїти, хто пече зразу трохи більше.

252. **Бесарабський пшеничний хліб.**

Треба: 7 клг. (14 кварт) темнішої пшеничної муки, 5-8 дека дріжджя, сіль, сирватка, відтовщене молоко; а як нема, то вода.

—о—

На Бесарабщині мало печуть хліба житнього, а більше пшеничний. Беруть муку питльовану темнішу й роблять так: 7 кільо (14 кварт) муки розділюють наполовину. З одної

половини беруть вершну тарілку й запарюють її окропом, скільки забере мука, щоб була, як сметана. Як простигне, дають 5-6 дека дріжджя, розмішують добре й кладуть, щоб рушилося.

Як підійде, треба його помішати й дати хай ще кисне. Так мішати кілька разів, як лиш тісто підніметься, впродовж 4 годин. Щойно тоді дати скільки треба теплої води й решту з тої одної половини муки; розвести так рідко, як звичайну розчину.

Як скисне, досипати другу половину муки; посолити тісто, замісити, як звичайне тісто на хліб, і дати піднятися, але хай не перекисає. Коли підніметься, виробляти бохонці; а як ще трохи підійдуть, пекти. Хліб буде трохи квасний легкий і смачний. (*Подала п. Г. Чернуха, Старокозаче*).

253. Житній разовий хліб.

Треба: грудка квасного тіста, 2 дека дріжджя, на 6 бохонців 12 літрів разової муки, соли, кминку.

Добрий разовий житній хліб печемо так:

З останнього печення хліба лишити трохи тіста, витачати добре в муці, вложити в діжу, або миску, посипати мукою і тримати в холоднім сухім місці. Як хочемо пекти хліб, треба вийняти тісто й розмочити в літній воді на якийсь час перед розчинюванням, а потім розбити теплою водою і половиною муки, призначеної на печення хліба на рідке тісто, прикрити й поставити в теплім місці.

Найліпше розчиняти разовий хліб на ніч, а на другий день рано, як розчина рушила і ми побачимо, що є її два рази стільки, що було вечором, треба тісто місити. Додаємо другу половину муки й чистою рукою добре вимішуємо, аж вся мука увійде в тісто і воно буде рівномірно густе (але не загусте) і буде відставати від руки. При кінці мішення додати потрібну кількість соли й кминку. Додавання кминку є тому добре, що хліб не спричиняє прикрого вздуття. Додаючи кминок, добре його потовкти, бо тоді здоровіший і ліпше пахне. Як тісто виросте й його буде два рази стільки, як по вимішенню, треба палити в печі, а потім зараз же робити бохонці хліба, укладати на стільниці, посипаній мукою, і заки випалиться в печі, звогчити хліб два рази водою, — раз як бохонці ростуть, другий — як даємо їх до печі. Середні бохонці разового хліба печуться півтори до двох годин. По упеченні змиваємо кожний бохонець водою.

Наколи хліб був би завільний, щоб класти його на

стільничку, тоді посипаємо мукою миски і в них кладемо бохонці.

Можна також і цей робити на картоплях. А саме: зварити картопель, розколотити їх, перетерти крізь друшляк, додати теплої води з розмоченим тістом (котре також добре перецідити через друшляк) і розчинити, як вище.

Хто не любить квасного хліба, дає менше тіста, а зате 2 дека дріжджя.

254 **Дуже добрі баби (досить дорогі).**

Треба: 2 і пів до 3 кварти муки, 60 жовтків, 3 філіжанки цукру, 10 дк. дріжджя, 2 шклянки топленого масла, сіль, коріння, молоко на розчину.

Пів кварти найкращої муки запарити пів квартою кипячого молока; розтерти добре колотюшкою, щоб тісто було, як масло. Як охолоне так, щоб лиш трохи тепле, дати 8-10 дека подроблених дріжджей і поставити, щоб трохи рушилося. Тимчасом утерти 60 жовтків до білости з 3 філіжанками мілкого цукру, розбити добре з розчиною, щоб грудок не було, посолити трохи, додати ванілії, шкірки з одної цитрини й місити годину так, як на хліб, додаючи потрохи 2 або 2 і пів кварти муки. Потім додати потрохи 2 шклянки молодого виклярованого й теплого масла, місити далі годину й поставити, щоб рушилось. Тоді накладати тіста до форми, вигрітої і висмарованої маслом (посипати булкою). Тіста дається одна третя часть форми, а коли підкисне повна форма, саджати обережно в піч гарячу, як на хліб. Піч пробується папером: коли добре жовкне, можна безпечно саджати в піч.

Пекту одну годину, а потім обережно виймати, щоб не стряслася і не запалася. З форми виймати зразу й класти легко на подушку — хай прохолодне.

255. **Терта баба трохи дешевша.**

Треба: пів кварти масла, 2 шклянки сметани, 2 кварти муки, сіль, коріння, сметанка, 24 жовтка, 12 дека дріжджя, 3 шклянки цукру.

Пів кварти масла терти в макітрі, додати 24 жовтка і знову терти чверть години. Потім дати 2 шклянки сметани, 12 дк. підробленого дріжджя, 3 філіжанки цукру, дві кварти муки й терти цілу годину, покласти на тепле місце хай викисне, тоді дати до форми, а як підросте, давати до печі.

Чи не зарідке тісто на бабки, пробуємо так: наберем тіста в жменю й стиснемо в кулак. Коли не ллється а дуже помаленьки розлазиться тісто добре.

256. **Булки, як бабки дуже добрі й дешевші від бабів.**

Треба: около 3 літри муки, 8 10 дк. дріжджя, цукру 60 дк., шклянка топленого масла, 20 яєць, молоко, коріння: мушкат. галка і цвіт, цитринова шкірка.

Одна повна літра пшеничної муки запарюється літрою кипячого молока. Як застигне, розтерти в макітрі макогоном, щоб грудочок не було. В малій масничці бємо на піну 20 цілих яєць. Як нема маснички, то в горшку, але яйця мусять бути убиті, як піна. Додаємо тих яєць потрохи до тіста й тремо все разом макогоном у макітрі. Як добре утерте, вилляти до малого чистенького коритка, дати 8-10 дека розроблених дріжджей і поставити, щоб росла. Як добре виросте, місити, додаючи потрохи добрі дві літрі муки. Наприкінці мішення дати кватирку розтопленого масла, пів фунта або й більше мілкого цукру (мучки), утерти на терці пів галки мушкатової, утовкти трохи мушкаталового цвіту, цітринової шкірки, вимішати хай росте. Як виросте, накладати в форми (менше половини) і ще раз має рости. Я тісто гарно підійде, смаруємо розбитим яйцем (пером) і печемо з годину в печі.

257. **Дуже добрі парені булки (не дорогі).**

Треба: 4 літри муки, 5-6 яєць, цукор, шклянка топленого масла, коріння, 5 дк. дріжджя, молоко, сіль. Як на Великдень, додати шафрану й можуть бути замість бабів.

Запарити літрою кипячого молока добру літру муки; розтирати, щоб грудок не було і як простигне, вляти розпущених 5 дкг. дріжджей з 4-ма ложками літнього молока та розтирати добре й поставити, щоб підросло. Коли розчина потріскає, вляти розбиті 5-6 яєць, трохи цукру, соли, дати 3 літри муки й замісити теплим молоком, так щоб не було дуже рідке тісто (бо парені булки мусять бути густіші, як звичайні). Коли вже від рук відстає, вляти кватирку розтопленого, літнього масла і ще трохи місити. Потім прикривши легко, поставити, щоб підросло ще раз стільки, як уже було, Коли тісто добре підросте, виробляти на стільниці булки, потім дати на вимащені бляхи — нехай знову до-

бре підростуть, помастити яйцем і вставити на годину до досить гарячої печі. Ті булки не черствіють і довго тримаються свіжі. Шафран намочується в чистому спирті.

258. **Добрі булки або калачі чи маківник.**

Треба: 4 літри муки, 10 яєць, шклянка топленого масла, молоко, 10 дк. дріжджя, шклянка цукру, сіль, коріння.

До маківника: півтори до 2 шклянки маку, 2 жовтка, жменьку родзинків, горіхи, цукор, мід, цинамон, або 4-5 гірких мигдалів.

Дві літри біленької пшеничної муки розчинити літнім молоком з 10 деками розробленого окремо дріжджя. Розмішати, щоб не було грудок, і хай росте. Як підкисне, дати ще дві літри муки, влити 10 яєць, добре розбитих з шклянкою цукру; посолити, дати тертої цитринової шкірки й місити, аж буде відставати від руки. Наприкінці влити шклянку розтопленого масла, вимісити ще трохи й покласти в теплім місці, щоб підросло. Тісто повинно бути вільне, але таке, щоб далося виробити. Як зарідке, додати муки. На плетені калачі треба густіше.

Як виросте, аж зачне розтріскуватися, поробити на стільниці булки або виплести калачі. Класти на висмаровані смальцем бляхи й нехай на них ще підростуть. Вкінці посмарувати яйцем, посипати маком і пекти з годину в середньо - гарячій печі.

259. Можна того тіста трохи відділити, розтачати тонко на палець і наложити маком, ось так прилагодженим (мак до маківників): звечора спарити пів літри маку; другого дня відцідити воду крізь сито, брати по трохи маку й терти в макітрі, досипаючи пів шклянки цукру, ложку меду, для запаху кілька гірких мигдалів або з 20 зерен зі сливок, спарених, обібраних з луски й змелених, і один або й два жовтки. Все добре вимішати, дати жменю перебраних, добре сполосканих і обсушених у полотні родзинків. Розмастити на палець грубо по тісті, посмарованім білком, завинути тісно з маком у валок, ще легко перекрутити й покласти, щоб рушилося, потім пекти, як булки.

260. **Покутські селянські калачі (можуть бути із темнішої муки).**

Треба: півтори літри муки на розчину, і стільки на заміс, пів шклянки топленого масла, сіль, 3 дк, дріжджя, 5, 6 яєць.

Літрою (4 горнятка) літнього молока і 3 деками дріжджя розчинити коло півтори літри білої пшеничної муки. Як добре підросте, аж зачне западатися, дати до того 5-6 добре вбитих яєць, посолити й місити, досипаючи потрохи муки, так щоб тісто було досить густе, та щоб можна було виробляти калачі. При кінці даємо пів горнятка топленого масла. Місити, аж відстане від руки, й покласти щоб підросло. Як виросте, аж зачне злегка тріскати, викинути на стільницю й виробити 2 калачі. Хай підростуть, тоді помастити яйцем з молоком і пекти в такій печі, як на булки (легша, як на хліб). Такі калачі не плетуть, тільки звивають, як шнур, і лучать в округлий калач.

261. **Жидівські булочки.**

Треба: 3 фунти (3 літри) муки, 5 дк. дріжджя, 6 дк. (3 ложки) оливи, сіль, яйце до посмаровання зверху.

Муку, яйця, цукор, сіль оливу, дріжджя скільки треба літньої води — вимісити дуже добре. Тісто має бути густіше, як звичайно. При кінці додати ще трошки оливи й ще раз місити, а потім поставити на тепле місце, щоб скисло. Як добре підкисне, виробляти малі булочки (мачаючи руку в оливі) і складати на бляху, намащену оливою, одну коло одної. Тепер ще раз поставити в тепле місце, щоб добре підросли. Як підростуть, намастити яйцем і пекти.

262. **Сільські Покутські паски.**

Треба: на одну дві паски 8 літрів гарної пшеничної муки, ложку масла або смальцю, молоко, сіль, 6-8 дк. дріжджя, 5-6 яєць, коріння: англійський перець, цинамон, гвоздики, імбір, бібків, всього по трошки, трохи цукру.

4 літри муки розчинюємо теплим молоком, (може бути й напів з водою, як у кого молока мало), додаючи добре розробленого дріжджя. Розчину посипати мукою і покласти біля печі, аби добре підросла. Посудина, в котрій розчинюєм тісто, мусить бути чистенько вимита, щоб не було слідів з давнього тіста, бо паска сквасніє.

Тісто кисне кілька годин. Як розтріскується, то видко, що можна місити, й тоді додаємо потрохи других 4 літри муки або й більше, вливаємо добре розбитих 5 — 6 яєць (а хто хоче може й більше), додаємо всілякого добре розтовченого коріння, а то: англійськаго перцю, цинамону, гвоздиків, бібків, імбіру; можна втерти на терці й мушкаталової галки; трохи цукру й соли й місимо добре, аби аж від руки

відставало (годину або й довше, це залежить від того, скільки пасок). Наприкінці додаємо ложку масла або смальцю (розтопленого).

Як тісто добре виросте, тоді вибираємо його на підсипану мукою стільницю і відділюємо одну третю або й більше частину на прикраси: хрести, гусочки, качки, кленові листочки — а з решти виробимо гарно бохонець та кладемо в бляху, посмаровану смальцем, уважаючи, щоб тіста не було забагато (лише третя часть бляхи). Потому робимо прикраси — найперше на середину хрест з гарно закрученими кінцями, довгий тонкий пасочок тіста; насічений з одного боку, звиваємо в купку й ці „гусочки" кладемо поміж рамена хреста по боках. Поміж них виробляються каченята з тіста з головкою та очима з перцю. Ще містимо „кленові" листочки так, щоб верх тіста був гарно прибраний і кладемо, щоб паска підросла. Коли гарно підросте, але бляха трохи ще не повна, мачаємо перо в розбите яйце, мастимо паску і всаджуємо в піч. Піч має бути напалена так, як на хліб, або й трошки дужче. Як знаємо, що наша піч добре не гнітить, то ззаду в кутинах лишаємо по трошки грани, решту грани висуваємо на припічок і всуваємо в піч паски. Затулу добре спочатку яких 10 хвиль вгорі трохи не притикати, щоб тісто вирівналося і не потріскало — уважати, як не гнітиться добре, дати грань перед затулу; а як загніт зловить добре, грань забрати. Як надто зверху чорніє, можна прикрити папером, лиш уважати, щоб не ймився.

В печі тримати 2 і пів години. Тоді вийняти й спробувати: як тісто легке, то виймати; як ще тяжке — засунути в піч знов. Як хто хоче, щоб скоріше росло, то дріжджя можна дати 8 дека.

Як наші газдині хочуть навчитися паски чи хліб добре пекти, мусять покинути той забобон, що тіста не можна в піч завертати. Кожна газдиня в місті завертає і нічого то нікому не шкодить! (*Подала сільська куховарка Гаврилиха, з Товмачика*).

263. Булка з картоплями (дешева і добра).

Треба: 2 літри картоплі, 2 яйця, сіль, 2 літри муки, 2 дк. дріжджя, ложка масла, жменя цукру, цитринова шкірка.

—o—

Картоплі зварити й перемняти так, щоб ані грудочки не було. Дати 2 літри муки, 2 дека дріжджя, розроблені в ложці молока, ложку масла, двоє яєць, соли, як хто хоче,

то й жменю цукру та цитринової шкірки. Все те місити довший час.

Лишити на кілька годин, найліпше на цілу ніч. Рано ще раз перемісити, не додаючи вже нічого більше, й накладати в бляхові форми. Хай ще раз підійде, тоді пекти. З того тіста можете мати булку, завиванці з маком, пляцки з сиром, а навіть смажені пампушки.

264. **Булка пісна найдешевша, а добра.**

Треба: 2 кіля (4 кварти) муки, 4 дк. дріждя, сіль, чернушка, молоко, 10-12 середніх, варених картоплин.

Дріжджя підробити, дати сіль, чернушку. Картоплю пімняти добре й замісити просіяною мукою додаючи стільки молока, щоб тісто було досить густе, бо як росте, то рідне. Як виросте, виробити булки, хай ще підійдуть у бляхах. Помастити яйцем і пекти. Смачні, не черствіють скоро.

265. **Булки на гарбузі без яєць (не дорогі)**

Треба: до розчини літру молока, півтори літри муки, 5 дк. дріжджя. До замісу: муки скільки забере, кусень гарбуза, сіль, запахи, пів горнятка топленого масла, яйце помастити булки.

—о—

Розчинити півтори літри білої пшеничної муки літрою молока й 5-6 дк. дріжджя. Зварити в трохи води обібраний з лушпини й зернят кусень (не забагато!) солодкого гарбуза й перетерти крізь сито. Як розчина підросте, посолити її, дати гарбуз і місити, досипаючи потрохи муки, щоб тісто було досить густе. Дати з пів горнятка топленого масла й далі місити, аж від руки буде відставати. Поставити, щоб ще підросло, а потім викинути на стільницю й виробити булки чи калачі. Хай підростуть. Помастити яйцем і молоком і пекти в лекшій печі, як на хліб.

266. **Знаменита круха булочка до канапок (сандвічів)**

Треба: пів кіля (кварта) білої муки, 7 дк. (добра ложка) масла, чверть літри (шклянка) молока. 3 дека дріжджя, сіль, яйце до посмарування зверху. (Як булок треба більше, робити з подвійної чи потрійної кількости).

—о—

Дріжджя підробити з трошки молока, муки, цукру; змішати його з літнім молоком, розтопленим маслом, сіллю;

дати до муки й дуже добре вимісити, так щоб аж від руки відставало. Тісто має бути досить густе. Покласти, щоб виросло. Як добре виросте, формувати довгі, тонкі булочки й класти їх у довгі вимащені товщем бляшки, хай підкиснуть у бляхах.

Перед вложенням до рури чи печі, помастити розбитим яйцем й помалу пекти. Вживати другої днини, краючи на тонкі грінночки. (*Подала п Г. Ганьківська, Коломия.*)

◈◈◈◈◈◈◈◈

Тісточка, пампушки, пиріжки, медівники, торти.

Загальні уваги.

Щоб торти, пляцки, тісточка були смачні, легкі, треба брати все, чого до них уживаємо, найкращого сорту. Мука якнайбіліша, суха, масло свіже, десерове, яйця свіжі, Виріб тіст і тортів вимагає часу й праці. Тертя яєць, масла, цукру, робить тісто легким, смачним — тому, коли пишеться терти годину, пів години чи до „білости", треба це робити якнайточніше. Терти все в один бік, а ніколи не мішати в одну й другу сторону, на те треба звернути увагу!

При французьких тістах треба дуже старанно й кілька разів тачати тісто з маслом, добре є по кожнім тачанні на кілька мінут покласти тісто на холод. Тачати оскільки можна в одну сторону від себе. Коли печемо тісто, треба пильнувати, щоб не пригоріло.

Піну все тільки легко домішується до тіста, пересипаючи мукою чи булкою, не крутити при тім ложкою, тільки так, наче пересипати. Додавати піну на самім кінці й тоді зараз же дається до печі, інакше тісто не буде пухке.

Сухе порошкове дріжджя пересіваємо до тіста враз із мукою й замішуємо холодними плинами. Не давати довго стояти зараз пекти.

Поташ, соду до медівників розпускаємо в меді чи іншім плині, місимо й даємо тістові кілька годин постояти. Найкраще медівник замісити у вечері, а пекти рано.

Тісточка крухі треба робити скоро, щоб масло в роботі не розгрівалося. Часто січеться ножем замість місити. Замішене класти на годину-дві на холод і аж тоді тачати й пекти. Пекти в гарячій печі, але вважати, бо дуже скоро пригорають.

Французькі тісточка робити на холоді, вліті в пивниці.

Піч мусить бути добре гаряча, але пекти коротко. Коли краємо сире тісто, вживати гарячого ножа.

Тісточка часто люкрується, посипається грубим цукром, січеними горіхами. Торти люкрується (покривається шклицею) й гарно прибирається смаженими овочами, галяретковими цукорками, масляною масою чи іншого роду шклицею. Коли торт прикрашуємо масляною масою, вживати до цього малої, дешевої машинки. Галяреткові цукорки можна купити готові й викраювати з них квіти, листки, зірки.

Можна теж дати листки з барвінку й гарно на шклиці, доки ще не засохне, укладати. Торт краяти таким чином: середину відзначити ножем в малий кружок, який поділимо на кілька частей. Кругом понадкраювати малі куснички, мірні, з краю грубші, до середини тонші. З грубшого кінця не більше як на півтора-два пальці загрубо. Якщо торт дуже великий, визначимо більшу середину й ділимо її на більше куснів. Під торт мусимо мати рівну шкляну, чи порцелянову, а хоч би паперову грубу підставку. Як нема, даємо дно тої бляшки, на якій пікся торт. Поверх біленький папір з гарно вирізаними берегами (можна купити в крамниці), а вже на це торт.

Оріхові торти або медівники, як виймемо з печі, то потримати трохи, а опісля обкроїти легенько ножем боки, зняти перстень з тортівниці й всунути ще на кілька хвилин назад до печі або рури. Як вийметься, підважити ножем і легко зсунути. Як буде стояти на тій самій підставці, то відвогне й прилипне до дна.

Делікатне печиво вихолоджуємо не на блясі, ні на шклі чи порцеляні, а на деревляній або дротяній підставці. Можна, заки вистигне, положити на ситі, або решеті.

Що робити з підпаленою булкою чи тортом?

Треба легенько обтерти чорну шкірочку теркою, опісля печиво попудрувати.

Памятайте й те, що хоч подаємо і вагу і міру, то краще, безпечніше робити все на вагу. Для читачок за морем на початку книжки подали ми ріжницю між вагою на кіля й американськими фунтами, Треба це брати під увагу.

267. **Пляцок в яблуками дуже добрий.**

Треба: 4 яйця, шклянку масла, шклянку сметани, муки около 5 шклянок, 4 дека дріжджя підробленого з трошки молока, дрібку соли.

—о—

Добре вимісити, поділити на 2 половині. Розтачати так

грубо, як на клюски, наложити грубу верству шаткованих винних яблук, вимішаних з цукром, цинамоном, трошки тертої сухої булки; прикрити другою половиною тіста й спекти Готовий добре поцукрувати, краяти й їсти теплий чи холодний. Яблук дати багато. Піде зо два кіля, себто добра миска. З цього тіста буде два пляцки.

268. Добрі „рогальки“.

Треба: 1 шклянка товщу, шклянка сметани, 4 шклянки муки, 2 дека дріжджя, дрібку соли.

Вимісити або посікти добре, покласти під полумисок чи миску на пів години. Виробляти рогальчики з мармелядою, або оріхами, товченими з цукром і яйцем. Спекти в середній печі, поцукрувати цукром з ванілією.

269. Пляцок в сливками або яблуками.

Треба: 30 дека (доброї пів-кварти) білої муки, 20 дека (мала шклянка) масла, 10 дека (доброї пів шклянки) цукру, 2 жовтки, 4 білки, цитринової шкірки, на кінчик ножа соди або порошку до печива, ложку тертої булки й оріхів.

—o—

Масло втерти добре з цукром і жовтками. Замісити з мукою й порошком. Хай годину-дві постоїть. Опісля вложити на підсипану мукою стільницю. Легко розтачати покласти на бляху й розтягнути так, щоб не було грубше, як на пів пальця. Посипати тертою булкою й оріхами з цукром, наложити густо половинок сливок і наложити на це твердо вбитої піни, вимішаної з цукром. Спекти, покраяти й подати. Замість піни можна на верх дати й такої маси: 2 жовтка втерти з 2 ложками цукру, дати 2 ложки сметани, піну з 2 білків, ванілії для запаху й ложечку картопляної муки. Вимішити й положити. (*Відписано в Чернівцях від п. Г. Панчук*).

270. Американський пляцок (пай) в горіховою масою або овочами.

Треба: 1 фунт (кварта) муки, пів фунта (шклянка) масла, 1 яйце, цитрова шкірка, ложка цукру.

До маси: 6 яєць, пів фунта цукру, пів фунта горіхів, сік з цитрини.

—o—

Фунт муки, пів фунта масла перетерти, дати одно яйце,

цитринової шкірки, ложку цукру. Якщо б мука була надто суха й тісто розсипалося, дати трошки сметани. Хай у холоді постоїть. Поділити на дві пайки. Одну розтачати досить тонко, виложити на бляху, спід і боки.

Наложити такою масою: 6 жовтків утерти з пів фунтом цукру, дати пів фунта тертих горіхів, піну з 6 білків, сік з цитрини. Вимішати, наложити на пляцок, прикрити другою половиною тіста й пекти в гарячій печі.

271. Можна теж на це тісто накласти винних обібраних з лушпини й тоненько покраяних в платинки **яблук**, скроплених двома ложками масла й посипаних одним горнятком цукру, трохи товченої булки й ложечкою товченого цинамону. Ці яблука прикривається другою половиною тіста й печеться сорок мінут. (*Подала п. А. К. з Америки.*)

272. Пляцок (пай) „10, 20, 30" (в яблуками).

Треба: 10 дк. (доброї пів шклянки) цукру, 20 дк. (трохи не повна шклянка) масла, 30 дека (вершна півкварта) муки, запах, мармеляда.

—о—

Замісити, поділити на дві часті, половину розтягнути на блясі, посипати булкою й горіхами, дати тертих на терці яблук, вимішаних з цукром і цинамоном, прикрити другою половиною тіста, помастити зверху яйцем і пекти. Доки теплий, посипати цукром з ванілією, покраяти на мірні кусні й подати, можна й зимне. (*Подала О. Радловська з Т.*)

273. Пляцок „Жені" дешевий.

Треба: 20 дека (горнятко й чверть) цукру, 4 жовтка, 4 білка на піну, 2 пачечки дріжджевого порошку „Пласт", мармеляда або добрі засолоджені повила, 6 ложок сметани, кварта муки, січених оріхів ложка, яйце до помащення зверху.

—о—

Ложку масла терти з цукром, додавати жовтки, не перестаючи терти, сметану, шкірку цитрини, порошку до тіста „Пласт", вимішати з квартою муки, дати з 3 білків піну. Мішати напереміну піну і сипати муку. Тісто має бути як можна повільне, щоб лиш далося розтачати. Поділити на 4-5 частей. Розтачувати по черзі й класти на бляху, смарувати мармолядою або солодкими повилами, накривати другим розтачаним тістом і т. д. Переложити 3-4 рази. Поверху помастити яйцем, посипати цукром і січеними оріхами

й пекти в мірній печі. Як спечеться, вибрати і в міру потреби краяти невеликі кусники.

274. **Сирник на крухім тісті добрий.**

Треба: на крухе тісто: 6 і пів дек (вершна ложка) масла, 6 дк. (дві ложки) цукру, 15 дк. (добра шклянка) пшеничної муки, 1 ціле яйце, пів порошка до печива „Пласт", запахи.

—о—

Все те добре, але скоро замісити й виложити тим тістом тортівницю.

До приправи сира треба: 1 кл. (вершна літра) сира, 20 дк. (шклянка) цукру, 6 дека (вершна ложка) муки 3 жовтка й 3 білка на піну, жменю родзинків без кісток пів пачки порошку до печива „Пласт", ванілія, в разі потреби трохи сметани.

—о—

Сир змолоти на машинці й утирати валком у макітрі з цукром, жовтками, мукою, ванілією й порошком так, щоб була одна маса. Якби було засухе, дати трошки сметани, При самім кінці вимішати піну з білків, дати родзинки наложити на тісто, помастити яйцем і дати до досить гарячої печі. Пробувати обережно солімкою, але не рухати, бо západеться. Мусить добре випектися.

275. **Вірменська „паска" з сира (як торт).**

Треба: 2 кварти сухого солодкого сира, змеленого на машинці, горнятко білої муки, 75 дека (3-4 горнятка) цукру-мучки. 3 і пів дк. дріжджя, шклянка масла, чверть або пів кіля родзинків, „білих", а жменю чорних, кілька ложок квасної сметани, 30 білків, ліску ванілії (товченої).

—о—

Це все крім родзинків терти в макітрі валком найменше годину, додаючи потрохи твердої піни з 30 білків. Накінці додати родзинків білих, перебраних, полосканих, обсушених і посипаних мукою, а трохи дрібних чорних. Виложити бляху крухим тістом, розтачаним загрубо, як на пироги; наверх дати цю масу; як доста густа, можна дати й зверху тісто, а як зарідка, то без тіста. Посипати зверху родзинками й оріхами й пекти 2 години в добре гарячій печі (як на булки). Вся паска має від печення зарожевіти. Виймати обережно, щоб не покришилася.

На крухе тісто треба: 6 дека цукру, 6 дека масла, 15 дека муки, 1ціле яйце трошки порошку до печива, ванілія.

—о—

Все те скоро замісити й виложити тим тістом дно й боки бляхи.

276. **Дуже добра великодня „пасха' в сира.**

Треба: півтора фунта (звиш літри) сухого сира, пів фунта (шклянка)свіжого топленого масла, цукру до смаку, (мусить бути дуже солодке!), пів шклянки краяних обібраних з лушпинок мигдалів, шклянку або півтори сметани.

—о—

Дуже сухий сир перерерти на терці, перепустити ще й крізь решето, щоб був цілком дрібний, як пісок. Дати його до миски й терти валком, додаючи потрохи пів фунта (шклянку) свіжого, топленого й холодного масла. Дати цукру до смаку, шклянку або півтори густої сметани, крапель ананасових або інших і добру пригоршку мигдалів, тоненько краяних і обібраних з лушпинки. Можна заступити їх і оріхами січеними.

Тепер узяти форемку, найліпше новий вазонок з діркою виложити тонким вогким полотенцем і покласти туди сир, прикрити зверху денцем, приложити камінчиком і покласти, так щоб у споді дірка була вільною і щоб нею стікав сік. Так стоїть цілу ніч. На рано викладаємо на гарну тарілку й подаємо на стіл. Довше, як день - два не постоїть, тож робимо це в великодню суботу. (*Подала п. Н. Дядинюк*).

277. **Українські дріжджеві пиріжки, до росолу або на закуски.**

Треба: 1 літру муки або й більше, пів літри молока, соли пів ложечки від кави, 3 дека дріжджя, ложка цукру, пів шклянки топленого масла, 4 яйця, окремо ріжні начинки.

—о—

Тісто робимо так: пів літри муки розчинити пів літрою молока й дріжджям. Коли розчина рушиться, додати ще пів літри муки або й більше, аби тісто було вільне, 4 яйця, розбиті з ложкою цукру, пів шклянки топленого масла, пів ложечки від кави соли. Місити все разом, аж буде відставати від руки (масло додати наприкінці). Вимісивши, поклаети,

щоб підросло, а тимчасом злагодити начинку з мяса, капусти, чи яку іншу.

Як тісто добре підросте, викинути його на стільничку, розтачати чи розтягнути на палець грубо, викравувати квадратики, накладати начинки, зліплювати зверху тісто до купи й класти на бляхи ще на пів години, щоб підросло. Посмарувати зверху яйцем і пекти в печі, як булки. Як зарумяняться добре, — мають досить.

278. **Начинка з мяса**: рештки печені чи вареного мяса, можна теж підварити трохи „легкого", січемо дуже дрібненько й змішуємо з булкою, намоченою в молоці чи воді й витисненою добре; додати трошки перцю й засмажити на маслі з січеною цибулькою. Як засухе, можна додати кілька ложок юшки (росолу) з мяса. Добре теж замість булки дати трохи звареного рижу й одно - два зварені на твердо й посічені яйця.

279. **Печінка**. Так само, як мясо.

280. **Капуста**. 1 - 2 головки капусти відварити кілька разів з сіллю. Відцідити й поставити — хай простигне. Опісля витиснути з води, посікти дрібно; підсмажити на пательні на маслі 1 дрібно краяну цибулю, пересмажити на ній опісля капусту. Як простигне, додати соли, перцю, 3-5 твердо зварені посічені яйця, й начинити тим пиріжки, як вище. Можна дати й варених січених грибків.

281. **Риж**: відварити риж, як на голубці; додати два-три яйця, зварені на-твердо й дрібно посічені, посолити до смаку. (Замість яєць до рижу можна додати відварених і дрібно посічених грибків)

Такі пиріжки можна начинювати ще ріжними іншими начинками: 1) бульбою приправленою, 2) спеціяльно приготовленою квашеною капустою, 3) відвареним і потовченим горохом і інш. Також роблять начинку до пиріжків з поцукрованих вишень (без кісток), сливок, краяних поцукрованих грушок і інших овочів.

Можна теж не ділити тіста на малі кавалки, а зробити один перекладаний пляцок.

282. **Бухти.**

Треба: 3 дк. дріжджя, молоко, товщ, бита сметана, мука, 3 яйця, конфітури або мармеляда, цукор, ванілія.

Дріжджя розтерти в горнятку з ложечкою мілкого цу-

кру і на кілька хвилин покласти в тепле місце. За той час приготовити пів літри білої пшеничної муки, три яйця, ложку цукру, ложку теплого літнього масла, трошки соли й ванілії для запаху.

Замісити тісто, додаючи муки потрохи й легко теплого молока стільки, щоб тісто було „вільне". Добре вимісити та вибити його й поставити на тепле місце. Як підросте, виробляти бухти, мачаючи руку в товщ, даючи до середини потрошки сухого варення (конфітурів), або мармеляди; покласти тісто на висмаровану бляху, щоб ще раз підросли, і тоді вложити до печі. Пекти з годину. Подається їх зо сметаною битою, з цукром і ванілією.

283. „**Рогальчики**" **товмацькі**.

Треба: 1 літра муки, 2 ложки цукру, шклянка холодного молока, 3 жовтка, 1 яйце, сіль, ложка масла, 3 дека дріжджя, цитринова шкірка

Дріжджя розбити в молоці, масло втерти на піну з цукром, жовтками, яйцем і трошки соли. Дати муку, вимісити добре, щоб від руки відставало, Покласти рости. Розтачати, покраяти, брати по кусникові й мастити розтопленим маслом. Вироблювати з чим хочемо рогальки чи пиріжки. Як підростуть на блясі, помастити яйцем і пекти. (*Подала п. О. Радловська з Т,*)

284. **Добрі „рогальчики", пиріжки або маківник.**

Треба: півтори ложки свіжого масла, 4 яйця, 4 ложки цукру, півтори кварти муки, 5 дека дріжджя, молока, скільки забере тісто, сіль.

—о—

Масло втерти ложкою з цукром і жовтками та ложечкою соли. Як побіліє, додати піну з 4 білків, цитринової шкірки для запаху. Дріжджя підробити з трошки молока, муки й цукру; як підійде, дати до того всього, всипати муку й місити, додаючи потрохи літнього молока так, щоб тісто було вільне, як на булки. Як підкисне, виложити на підсипану мукою стільницю, розтачати тоненько на палець грубо й виробляти „рогальки", пиріжки мастити пером топленим маслом, дати трошки мармеляди або наложити маку, звинути й спекти, помастивши перед тим зверху яйцем. Можна робити й не солодкі, себто з мясом, капустою, кашею і т. д.

285. **Солодкі „рогальчики“ в оріхами.**

Треба: 30 дк (вершної пів кварти) муки, 10 дк. (дві вершні ложки) масла, 10 дк. мелених ліскових горіхів, 8 дека (пів горнятка) цукру.

—о—

З цього всього замісити тісто. Розтачати так загрубо, як на клюски, покраяти в квадратики, дати в середину трошки мармеляди й звинути тісто в „рогальчик". Спекти на легко жовтаву краску, гарячі посипати цукром мучкою. Є 30-40 малих „рогальків" (*Записано від п. Лиликової у Надвірній*).

---

286. **Бублички гарні й добрі.**

На тісто треба: 25 дека (шклянка) масла, 30 дека (вершна пів кварта)муки,2дк. дріжджя, ложечку порошка до печива, 4 ложечки солодкої сметани.

Це все добре вимісити. розтачати так грубо, як на клюски. Викраювати шклянсчкою палянички й робити наперстком дірку. Поскладати бублички на добре вимащену бляху. Пекти в досить гарячій печі чи рурі, бо в холодній „порозлазяться". Тимчасом взяти в риночку шклянку води, дати 2 ложки цукру, дати для запаху руму чи чого там, заварити й хай кипить на кухні. Прилагодити на тарелі по трохи цукру мучки з ванілією. Як бублички спечені, брати дротом від панчохи й дуже скоро замачати кожне в цю кипячу солодку воду. обтачати в цукрі, і складати на таріль. Подавати аж другої днини. Добрі й гарно виглядають. (*Записано від п. Макогонової в Станиславові*).

287. **Крухі трубочки (добрі).**

Треба: шклянка свіжого масла, 2 ложки сметани, 2 дека (грудочка, за волоский горіх) дріжджя, муки скільки забере тісто, 2 жовтка, 2 цілі яйця, ванілія мармеляда, або рожа смажена; як без цукру, то ковбаски.

Масло, жовтки, яйця, дріжджя, сметану товченої ванілії пів лісочки утираємо добре, Муки додавати потрохи

лише стільки, щоб можна було вимісити й розтачати тісто, як на краяні клюски. Дати на ніч на холод. Другої днини розтачати, краяти малі квадратики. покласти ки мармеляди або тертої рожі, звинути в трубочку й хай трохи постоїть; пекти в середньо гарячій печі. Можна перед тим, заки печемо або по спеченню, легко полюкрувати шклицею з білка (як бабки).

Коли не дамо цукру ані ванілії до тіста, то замість мармеляди можемо завинути в це тісто ковбаски або перекраяні на половину кусники ковбаси й спекти. Це для тих, що не люблять солодкого. (*Подала п. Генсьорська з Березова*).

288 Бішкоптики (відповідні для хорих).

Треба: 8 жовтків, 8 білків на піну, 25 дека (півтори шклянки) цукру-мучки, муки шклянку, трошки порошку до печива або соди.

—о—

Утерти до білости жовтки з цукром, домішати до того білки, убиті на піну, всипуючи рівночасно чверть літри (шклянку) найкращої пшеничної муки й соду або порошок. Поналивати в бішкоптові форемки, або на одну добре висмаровану бляху і вставити в середньо гарячу піч, щоб пеклися. Якби надто румянилися, прикрити папером. Для запаху можна додати ванілії.

Бішкопт западається, коли: 1) або рура зазимна, 2)або тісто довго стоїть перед печенням. Пухкіший буде. як до тіста додати трохи порошку до печива.

289 Крухі амонячки на деревце.

Треба: фунт (одна літра) муки, 3 цілі яйця, 20 дека (добра шклянка) цукру-мучки, 15 дк.(доброї пів шклянки) масла, пів лісоки ванілії 1 дк. амоняку. Якби було загусте, дати трошки сметани.

Все замісити, покласти — хай трохи постоїть. Викравувати ріжної форми тісточка, мастити яйцем, посипати цукром та горіхами й пекти.

290. Волові очка.

Треба: 25 дек (шклянку) масла, 12 дек (пів шклянки) цукру і 50 дек (кварта) муки, 1 яйце, 1 жовток, ванілії або шкірки з цитрини.

—о—

Масло, цукор, яйце, й жовток добре терти аж побілі-

ють. Додати муку, ванілію або втерту шкірку з цитрини. Винести на холод (як холодне, краще розтачувати). З половини тіста оавувати шкляночкою круглі коржики (паляннички), а з другої половини викравувати теж коржики, але з дірочкою посередині, яку треба виробляти малим келішком. Кружочки з „очком" помастити яйцем, посипати кришталевим цукром й січеними оріхами. Спекти на ясно жовтий колір. В сухому місці можуть довго стояти. Тоді коли потрібні до вжитку, цілі коржики посмарувати темною мармеладою або галяретою і прикрити коржиками з дірками. Смачні й гарно виглядають. — (*Подала п. Лідія Брянська з Волині*).

Серед добрих найліпші

вироби до печива „П Л А С Т"

---

291. **Видатні амоняки — „альберти" (дешевші).**

Треба: 2 яйця, добра ложка смальцю або масла, шклянка цукру, шклянка молока, 2 дк. амоняку, цитринова шкірка, муки скільки забере.

2 яйця добре терти з цукром. Як стане пухке й побіліє, дати добру ложку товщу: смальцю або масла (масла треба більше), шклянку молока, амоняк пересіяти з пів літрою муки. Вимішати добре й лишити на кілька годин, найкраще розчиняти в вечір. Рано місити, додавши цитринової шкірки, муки скільки тісто забере, щоб було так густе, як на пироги (вареники). Розтачати так грубо, як на пироги, викраювати ріжні тісточка й пекти. Класти рідко, бо ростуть. На більшу параду можна їх полюкрувати.

292. **Цвібак і рурки до сметани.**

Треба: 5 яєць, родзинки без кісток гарні, цитринова шкірка, мука, цукор, фіги, мигдали або волоські горіхи.

—о—

Скільки важать 5 яєць, по стільки взяти цукру й муки. Яйця з цукром терти, аж збіліють і згуснуть; тоді даємо муку й родзинків без кісток ясних і чорних та краяних обібраних мигдалів або оріхів. Для запаху цитриноаої шкірки. Родзинки перше вимити, перебрати, намочити з годину в мо-

лоці, опісля в платочку обсушити, пересипати мукою, заки даємо до тіста; дати й мигдалів або горіхів. Скільки залежить від волі. Вимішати все добре й вилляти бляху, висмаровану маслом, і пекти. Тіста давати на два пальці грубо.

293. З того тіста можна зробити тісточка „**гнуті**". Відділимо трошки того тіста (без родзинків і мигдалів) і розіллємо його тонкою верствою на бляху, вимащену воском. Вставити в руру на дуже коротенько і як лиш тісто легко пожовкне і спечеться, краяти на кавалочки й скоро завивати їх на дерев'яний патик (копистку або держак від лопатки), за хвилинку вони застигнуть і тоді їх легко стягнути. Бляху з тісточками не витягати з рури, а держати на теплі, бо скоро тверднуть (тоді їх трохи розігріти наново). Замість у рурки можна тісточка згинати в ріжок і опісля холодні наповнити битою сметаною та подавати, як лакоминку. Взагалі цвібак і ці тісточка можна робити на запас. В сухім місці довго дадуться тримати.

294. **Перекладанець.**

Перекладанець -- це одно з найкращих великодніх печив. Річ у тому, щоб тісто було кілька разів (5-6) переложене всілякими добрими, солодкими масами. Тісто даємо бабкове, або делікатне булочне. Дуже відповідне буде тісто, яке подаємо на стороні 112 під числом 256. Тіста того на перекладанець відділюємо одну четверту або пяту частину.

Маси треба собі наладити день наперед. І так: варення (конфітури) треба добре відділити від рідкого сиропу, З тою метою кладемо на ситко конфітуру з вишень, рожі, полуниць, або ягід і кладемо ситко над глибокою тарілкою коло кухні, щоб у теплі сік краще відділився. Дальше беремо по 15-20 дк. фіг, родзинків, дактиль, мяких сушених солодких сливок (без кісток), все перебрати, очистити й молоти на машинці від мяса. 20 дека цукру звогчити трохи водою й заварити на густий сироп. Вкинути до цього змелені бакалії, вимішати.

20-30 дк. горіхів, або мигдалів змолоти на машинці. 2-3 білків убити на піну, дати до неї 15 дк. цукру-мучки й мелені горіхи, чи мигдали, для запаху мигдалових, або ананасових крапель. Це все вимішати, зробити валок, обгорнути в пергаміновий папір і лишити до другого дня.

Добре виросле тісто ділимо на кілька частей: першу частину (трошки більшу) розтягаємо на блясі, на неї роз-

мащуємо рівненькою верствою частину одної з тих мас, що приготовили. На це тонку верству тіста й другу масу, чи конфітури або мармеляду. Так перекладати кілька разів, аж усе вийде. Добре є в половині тої роботи зробити перерву на яких 15 хвилин, щоб тісто трошки піднеслося, опісля класти верствами решту, остання верства з тіста. На блясі перекладанець мусить рушитися, тоді помастимо розбитим яйцем, посиплемо грубшим цукром і горіхами й печемо в досить гарячій печі. Якщо б надто румянився, вкрити папером.

295. Пампушки дуже добрі (дорожчі).

Треба: 16 жовтків, три чверти шклянки масла, 6-7 дека дріжджя, шкірки цитринової, келішок руму, три чверти шклянки цукру, півтори шклянки літнього молока, 8 білків на піну, муки коло 2 літри, ванілія, 1 kg. смальцю.

—о—

Жовтки утерти в макітрі валком з цукром і дрібкою соли, аж збіліють; додати потрохи три чверти шклянки розтопленого, але не гарячого масла й знову терти. Потім дати півтори шклянки літнього молока, 6-7 дк. дріжджя, піну з 8 білків, ванілії, січеної цитринової шкірки, келішок руму, й помалу досипати біленької пшеничної муки та місити добре, аж відстане від рук і миски. Муки вийде коло двох літрів; одначе треба уважати, щоб тісто було **оскільки лиш можна вільне**. Як виросте, аж зачне розтріскуватися, тоді викидаємо його на стільницю, посипану мукою, розтягаємо чи розвалковуємо на малий палець грубо й викроюємо качільцем або шкляночкою малі паляннички. На кожну накладаємо дрібку мармеляди, або сухого варення (найліпше рожі); прикриваємо другою паляничкою. злучуємо легко берегами й ще раз качільцем обкроюємо. Готові пампушки складаємо на ситі, застеленім чистим полотенцем, посипанім мукою — і заки останні доробимо, перші повинні вже підрости. Тоді кидаємо їх на кипячий свіжий смалець. Спробувати перед тим краплею води: як смалець бризкає, то добре. Щоб тісто не натягало товщу, добре влити до смальцю, заки ще розігріється, келішок руму або вкидати по качільцеві обібраної сирої картоплі. Спершу смажити, прикривши ринку покришкою, а як обернемо пампушок на другу сторону, то вже більше не прикривати. (*Записано від п. Михайлової, Товмачик*).

296. Пампушки дешевші.

Треба: 5 жовтків, 5 білків на піну, 10 дк. (майже пів шклянки) масла, 2 літри муки, 5 дк. дріжджя, келішок руму, цитринова шкірка, півтори шклянки літнього молока, дрібку соли, мармеляда, смалець.

Втерти в мисці жовтки з маслом, додати муку, півтори шклянки або й більше молока, дріжджя, цукру, келішок руму, трошки соли й піну з 5 білків, Те все добре вимісити й поставити, щоб виросло. Як виросте, виробляти пампушки з мармелядою або повилами, складати на решето, прикрите папером і посипати мукою, щоб підросло. Тісто має бути що мож вільне. Виробляти й смажити, як вище.

297. Пампушки Тети Олі в „Апостола Черчі".

Треба: літру або й більше муки, шклянку літньої сметанки, 5 жовтків, 6 дк. (3 ложки) топленого масла, столову ложку цукру, трошки соли, 4 дк. підробленого з трошки молока дріжджя запах, мармеляда, смалець.

Беремо муки, даємо трошки соли, цукру, літньої солодкої сметанки, жовтки, топлене масло й подріблене з цукром-мучкою й трошки молока й підкисле дріжджя, Це все в мисці вибити ложкою так, щоб аж відставало від ложки; як загусте, дати ще молока. Тісто має бути вільне. Тоді виложити це тісто (без киснення) на стільницю посипану мукою й виробляти як звичайно пампушки. Можна давати до середини потрошки мармеляди. Тепер щойно повинні підкиснути й зразу смажити на гарячому смальці. Посипати цукром з ванілією — й готові. З того буде 40 дуже добрих пампушків. (*Записано у п. О. Кобилянської в Чернівцях*).

298, Вергуни (хворостики) „Жіночої Долі".

Треба: 4 жовтка, ложка сметани, муки скільки забере, ложки оцту, ложку цукру, 1 кл. смальцю до смаження.

—о—

Жовтки, ложка оцту, ложка сметани, ложка цукру, трошечки соли все гарно вимісити мукою, аби було тісто твердше, як на вареники. Розтачати тоненько. Круглою форемкою чи келішком викроюємо качільця, складаємо 4-5 на купу і притискаємо посередині пальцем, щоб усі купою трималися. Надтинаємо краї всіх листків разом в пятьох місцях. Кидаємо по кілька тісточок на добре розігрітий смалець

(вкинути сиру картоплю, щоб не пригорав), так щоб вони вільно плавали, й смажимо, аж порумяніють Обережно виймати на чистий папір (щоб він витягнув смалець) і посипати суто мучкою-цукром з ванілією. На середину „рожі" покласти смажену вишню чи полуницю, Як добре остигнуть, уложити гарно на полумиску й подати на стіл.

Як сподіємось людей багато, треба тіста зробити вдвічі стільки.

299. Тісто французьке (що завжди удається).

На масляне тісто треба: 28 дека (вершну шклянку) масла, 12 дека (шклянка) муки.

На штрудлеве тісто треба: 16 дк муки, сік з цитрини, 1 яйце, 3 ложки білого вина, сіль, 2 ложки води.

На масляне тісто посікти масло з мукою. Як буде зовсім гладке, уформувати бохончик, покласти на годину на холод.

На струдлеве тісто замісити муку з яйцем, водою, вином і трошки соли. Хай застигне на холоді, Струдлеве тісто розтачати, покласти на верх масляне розтачане тісто, завинути як коверту, й тачати від себе в один бік. Класти на холод і знов розтачати зложити в коверту й тачати від себе. Так робити 4-5 разів. Зкінці виробляти тісточка чи з мармелядою чи з сиром, капустою, мясом. Класти на немащені бляхи й пекти в середньо гарячій печі Солодкі по спеченні посипати цукром-мучкою. Решток тіста не міситься, тільки складається на купу й прибивається валком. Тісто це найкраще замісити день наперед і тримати на холоді в вогкім полотенці до другої днини. (*Подала Г. Ганьківська, Коломия*)

300. Тіста французькі в кремом.

(Дуже добрі, легкі до зроблення).

Треба: 20 дк. (не повна пів кварта) біленької муки, 20 дк. (не повна шклянка) свіжого десерового масла, молоко, дрібку соли.

—о—

Муку замісити молоком на тісто, як на вільні пироги (вареники). Масло поділити на 5 частей. Масло трошка розігріти, так щоб далося легко розмащувати. Тісто розтачати помастити одною частиною масла, зложити в коверту й тачати, покласти на холод на кілька мінут; потім розтачати дру-

гий раз і посмарувати другою частиною масла. Знову покласти набік і робити так аж масло зужиємо, поділити на дві части, розтачати, спекти 2 пляцки.

Крем до цього: треба: 3 жовтка, 3 ложечки цукру, 1 ложка (не дуже вершна) муки, шклянка й чверть гарячого, але не кипячого свіжого молока, ванілія, ложечка десерового масла.

—о—

Жовтки втерти в горнятку з цукром і мукою, аж побіліють, помалу, розтираючи, заливати молоком, завареним з ванілією і маслом, покласти горнятко в риночку з гарячою водою й на кухні підгріваючи мішати аж згусне. Холодним переложити пляцки, поцукрувати цукром-мучкою й покраяти на кусні. Буде около 20 тісточок. (*Відписано від молодої доброї господині*).

301. **Тісточка з сира — пів французькі.**

Треба: стільки що важить мука, стільки свіжого солодкого коровячого сира, стільки, або трошечки менше свіжого десерового масла, яйце до мащення, цукор до посипання.

—о—

Сир змолоти або дуже добре розтерти й посікти враз із мукою й маслом. Покласти на годину на холод. Розтачати на пів пальця загрубо, виробляти малі тісточка з мармелядою, солодким сиром, або начинкою з мяса чи ковбаси, помастити яйцем. Пекти в гарячій печі.

302. **Тісто дріжджеве пів французьке.**

Треба: літру муки, шклянку молока, 25 дк. (шклянка) масла, 3 дк. дріжджя, 3 жовтка, 1 ціле яйце, сіль.

Дріжджя розколотити в шклянці літнього молока, жовтки й яйце розбити з трошку соли, щоб аж запінилося, змішати разом з мукою і виробити з того тісто; покласти хай кисне. Як добре підросте, покласти на зимно. Добре холодне розтачати. Масло поділити на 5 частей і змягчити настільки, щоб можна було на тісті за чергою розмастити. Тісто за кожним таким розмащенням масла складати в коперту й тачати від себе; по кожнім розтачанні добре є дати тісту 5-10 хвилин на холоді відпочити. В кінці розтачати на пів пальця грубо, викроювати тісточка, начинювати, чим хочемо, й класти на бляху — хай трошки підростуть. Тоді пекти в серед-

ньо гарячій печі. Коли начинка солодка, себто мармеляда, конфітура, тоді до тіста можна дати ложку цукру.

303. Пів-францувьке тісто масляне.

Треба: 35 дк. (около 5 шклянок) муки, 35 дека (шклянка й чверть) масла, 1 жовток, трошки соли, 1 яйце, сметанки, скільки тісто забере.

Увечері пересіяти муку покришити до неї масло й посікти ножем. Додати жовток, яйце й стільки сметани, щоб тісто було таке густе, як на пироги. Місити скоро на холоді. Вимішене тісто покласти глибоку тарілку, висипану мукою, посипавши тісто зверху мукою, прикрити другою тарілкою, хай стоїть на зимні 12 год., себто цілу ніч. Другої днини розтачати тісто так загрубо, як на клюски, витинати тісточка, начиняти чим хочете й винести на холод. Як застугнуть пекти.

Піч чи рура так, як до французького тіста, мусить бути добре гаряча, бо тісто мусить пектися скоро.

Як надто румяниться, вкрити папером. Того роду тісточка робиться або з солодкою начинкою: мармеляда, крем, сир, мак і т.д., або з солоною, себто: мясо, мізок, капуста, ковбаса і т. п.

304. Птисі добрі.

Скільки масла, стільки води (прим. шклянка масла, шклянка води). Хай закипить: сипати муки потрохи, мішаючи, щоб зробилася наче кулеша, Зараз зняти, виложити до макітри і як лише вистигне, добре терти, додаючи по одному цілі яйця. Давати яєць стільки, аж тісто вхопиться валка (як замало яєць все ділиться). Тоді класти купки на бляху й пекти. Піч повинна бути добре гаряча, як на булки. Перекроювати, начинити кремом чи битою сметаною. (*Записано від п. Старжинської, Заліщики*).

МЕДІВНИКИ.

При медівниках уважати головно на піч. Має бути добре вигріта, але не гаряча, тому звичайно медівник печеться по хлібі, перекинувши тільки трошки соломою, або трісоч-

ками. Коли в рурі, то при кінці обіду. Тіста в часі печення не рухати. Чи готове, переконатися солімкою чи патичком. Медівник повинен постояти, заки дамо до печі, можна навіть місити звечора, а пекти рано.

Запахи до медівників дають: товчений цинамон, гвоздики, англійський перець, помаранчева шкірка. Медове тісто добре аж по двох-трьох днях.

305. Медівник дуже добрий в Острівця.

Треба: 5 жовтків, шклянка меду, 5 білків на піну, запахи, ложка соди, ложка масла, шклянка цукру, 3 шклянки муки, горіхи.

—o—

Жовтки й цукор терти аж збіліють Додати ложку масла й знову терти. Опісля дати шклянку меду розтопленого, але зимного, запаху: шкірки цитринової, цинамону, гвоздиків, ложку соди й знову терти. З білків вбити піну, поволі всипати її до маси враз із трьома шклянками муки. Добре все разом вимішати. Високу бляху, або ринку добре вимастити, виложити дно висмарованим папером, посипати тертою булкою, вложити тісто й пекти в рурі при легкім, рівномірнім вогні з годину. Обережно вибирати, щоб не запався.

Цей медівник можна розкраяти гострим ножем і переложити тертими на терці або меленими горіхами, вимішаними з цукром і 2-3 ложками квасної (молодої) сметани, Зверху обляти шоколядою, розвареною з трошки сметанки. Буде як торт. (*Записано від п. Олі Карпинської*).

306. Медівник дуже добрий, тортовий, перекладаний.

Треба: шклянка меду, шклянка цукру, коріння, цитринова шкірка й помаранчева, 4 жовтка й 4 білка на піну, ложка масла, дрібка соли, горіхи, муки скільки треба.

—o—

Мід, цукор, 4 жовтки, ложка масла, малу ложечку соди до варення, ложечку всякого коріння, ложку січеної помаранчевої смаженої в цукрі шкірки — добре втерти в макітрі; опісля додати дрібку соли, піну з 4 білків та стільки муки, щоб тісто було досить вільне, дати горіхів. Добре замісити. Виложити на помащену, висипану мукою бляху й пекти в досить теплій печі. Пробувати, не витягаючи з печі, солімкою: як виходить суха — виймати. Як остигне, перекроїти й переложити горіховою масою, а зверху облити шоколядою, розтопленою з ложечкою масла, сметани й цукру.

307. Медівник, що завжди удається.

Треба: шклянка меду, шклянка цукру, 3 шклянки муки, одна ложка запахів, себто товченого коріння, цинамону, мушкаталової галки, гвоздиків, англійського перцю, 1 ложечка поташу, 6 яєць, помаранчевої шкірки, оріхів.

—о—

Цукор терти з жовтками й медом, аж збіліє. Дати запаху, муку, пересіяну з поташем, піну з білків (перемішувати легко й давати то муку, то піну); вимішати все разом, вилляти на намащену товщем бляху й пекти в мірно гарячій рурі. Спочатку „люфтиків" не затикати; аж як підросте, тоді заткати й хай печеться около три чверти години. Пробувати солімкою чи патичком: як виходить чистий, виймати. (*Записано від п. Гоянюкової з Залуча*).

308. Медівники ощадні на деревце.

Треба: 4 шклянки муки, 2 шклянки цукру, 4 яйця, добра ложка меду, 1 ложечка від кави поташу, коріння, шкірки помаранчевої.

—о—

Замісити, медівнички розтачати, викроювати, помастити яйцем й пекти. Спечені люкрувати. (*Подала п. М. Мельникова*)

ТОРТИ.

309. Торт „Жіночої Долі" (великий, видатний).

На торт треба: пів кіля цукру, 12 яєць, пів ліски ванілії, 24 дека картопляної муки, 1 цитрина, 6 гірких мигдалів, алькернес.

—о—

Жовтки втерти з цукром, щоб аж побіліли. Додати до того сік з цитрини, ванілію мигдали спарені, вилущені і втерті. Ще трохи потерти й дати піну з білків і муку, досипуючи її рівночасно з піною. Опісля спекти з того 2 великі пляцки, в тортівницях, а 2 менші можуть бути й спече-

ні на звичайних бляшках. Тортівниці й бляшки добре висмарувати сирим маслом і висипати булкою. До одного з менших пляцків дати трохи алькернесу (купити в Народній Торговлі), щоб тісто дістало рожевий колір. Пекти в досить гарячій печі, або рурі, бо інакшè опаде.

Окремо другої днини зробити таку масу:

До неї треба: 75 дк. цукру-мучки, 9 яєць, 12 дека картопляної муки, келішок руму, і пів таблички (22 дека) шоколяди або 15 дк. какао. Коли беремо какао, тоді даємо цукру на 15 дк. більше.

Цукор з жовтками тремо, аж побіліють; дати шоколяду чи какао, й ще терти. Дати піну з білків і муку, вимішати легко. Малі пляцки, що вчора пекли, покраяти в кісточку й додати до тої маси. Вимішати легко, щоб не покришилися. Один з більших пляцків помастити мармелядою, вложити назад до форми, в якій пікся, на це виложити масу з краяними в кісточки пляцками, скропити добре румом (келішок руму або пляшечка румових крапель безалькогольних), покласти зверху другий великий пляцок і дати до рури ще раз лиш на стільки, щоб середня маса з „кістками" спеклася.

Як готовий, виймати, а як застигне, посмарувати верх тонко винною мармелядою, а поверх неї ще шклицею (люкром).

Шклиця робиться так: взяти до мисочки 20 дека цукру мучки з ванілією й звогчувати, доливаючи потрохи сметани або свіжого молока. Терти довго й пробувати: капнути на тарілку краплю: як стоїть і не розливається, то густота шклиці добра. Як зарідке, то дати ще трохи цукру й терти.

Обляти шклицею пляцок і зверху і з боків і покласти, щоб шклиця стигла. Заки цілком обсушиться, треба убрати гарно. Убрання можуть становити: галузки смажених порічок або берберису, краяна на листочки смажена шкірка з помаранчі, галяреткові цукорки, краяні помадки і т. д. Навіть свіжі овочі й листочки. (*Подала п. Татухова, уч. куховарських курсів „С. Г."*).

310. Другий торт „Жіночої Долі" (добрий, але менший і дорожчий).

Треба: 14 дк. (доброї пів шклянки) масла, 16 дк. горнятко) цукру, 14 дк. (чверть горнятка (розігрітої шоколяди, 3 жовтка, 3 білка на піну, 7 дк. муки, 8 дк. (доброї пів шклянки) змелених з лушпинкою мигдалів.

На масу треба: 20 дк. (6-7 ложок) мелених горіхів, 10 дека (3 верхні ложки) цукру, трохи ванілії, кілька ложок солодкої сметани.

— о —

Втерти масло з цукром, додати розігрітої шоколяди й скоренько втирати далі, щоб шоколяду розтерти. Додати 3 жовтки й знову трохи терти. Потім додати мигдалів, змелених з лушпинкою (буде з три ложки), — і ще терти з 15 хвилин; наприкінці додати піну з 3 білків і муку і разом вимішати. Все те вляти до тортівниці, вимащеної і висипаної булочкою та спекти. Печеться коло пів години в рурі або в печі. По спеченні посмарувати зверху горіховою масою. **Маса**: мелені горіхи, цукор, ванілію, сметанку, вимішати добре, уважаючи, щоб не була зарідка. Горіхову масу покрити шоколядовим люкром: 10 дк. цукру, 3 таблички шоколяди, кілька ложок молока або сметани й ложечку десерового масла розпустити й залляти торт теплим. Смачний і легкий до зроблення. (*Подала п. Е. Ч. з Сянока*).

311. Канадійський яблучний торт, або лакоминка.

Треба: яблука, масло, родзинки, цукор, кор ння, мука.

Розварити винні яблука з дуже трошки води. мішаючи, щоб не пригоріли. Перетерти й на горня тих тертих яблук дати горня цукру, пів горнятка масла, пів ложечки соди, ложечку товченого коріння для запаху, горня родзинків перебраних, помитих, висушених і обсипаних мукою, пушку соли й півтора до двох горняток пересіяної муки. Все те разом має виглядати, як густа квасна сметана. Вилляти на бляху й пекти повільно в середньо гарячій печі з годину. (*Подала п. Ганка Романчич з Канади*).

312. Торт яблучний помадковий (дорожчий).

Треба на пе шу масу: 28 дк. (не повні два горнятка) цукру, пів шклянки води, 28 дк. (2 горнятка) мелених волоських горіхів, трохи цитринової шкірки, кусник ванілії, андрут.

— о —

З води й цукру зробити сироп, як на конфітури. Дати горіхи, шкірку, ванілію. Вимішати й виложити на андрут.

Друга маса, Треба: 75 дк. (6-8 середних) яблук, пів кіля цукру-мучки, сік і шкірка з цитрини і помаранчева.

Яблука обібрати, змолоти на машинці від мяса, дати до ринки: до того додати цукор й так довго мішати на кухні, поки не стане мягка циката. Потім додати сік і шкірку з цитрини, покраяну в паски і три дека смаженої помаранчевої дрібно покраяної шкірки. Все добре вимішати й цю масу наложити на першу По двох днях полюкрувати торт цитриновою шклицею.

313. **Улюблений торт бабунин.**

Треба на перші два пляцки: пів літри масла, пів фунта (півтора горнятка) цукру, 3 жовтка, 2 цілі яйця, шкірка цитринова, пів літри муки.

На третій: 6 і пів дк, (добра ложка) масла, 1 жовток, 1 ціле яйце, ванілія, 13 дк. (три чверти горнятка цукру) 1 ложка води.

—о—

До перекладання мармеляда, цукор, 4 білки на піну.

Масло терти, аж збіліє: додавати помалу цукор, муку, жовтки й цілі яйця, цитринову шкірку. (Терти на холоді). Поділити на дві половини й спекти два коржі (пляцки).

Третій буде такий: вершну ложку масла, цукор, ціле яйце, ванілії, 1 ложку води й стільки муки, щоб тісто було таке густе, як перше. Виробити коржик (пляцок) так само завеликий, як перші два, й спекти в рівних бляшках, вистелених папером, насмарованим маслом і посипаним мукою. Піч має бути така тепла, як на булки. Папір, як спечуться коржі, відділити. Виймати обережно.

Студене переложити так: перші два коржі смаруємо мармелядою, солодкими овочевими повиделками або овочевою галяреткою. Третій, що йде всередину, смаруємо такою масою: пів фунта мелених горіхів або мигдалів вимішати до смаку з цукром і піною з 4 білків. Посипати пляцок з обох сторін і дати його в середину між перші два. Зверху шклиця. Торт добрий аж закілька днів. (*Подала Г.К. з Коломиї*)

314. Торт крухий з піною і з морельовою або іншою винною мармелядою.

На крухе тісто треба: 24 дека (шклянка) масла, 31 деко (вершна пів кварта) муки, 9 дк. цукру, 1 жовток, ванілія.

—о—

До перекладання: 10 — 12 білків на піну, 20 дека (1 й чверть горнятка) цукру, 15 до 20 дк. мармеляди морельової, або іншої винної.

—о—

Масло, муку, цукор (9 дк.) й жовток, скоро на холоді замісити на тісто й покласти хай постоїть годину. Розділити на три части й спекти три пляцки. 10 - 12 білків вбити на тверду піну, 20 дк. цукру поділити на дві половини. Одну половину цукру перемішати з піною, як уже піна убється. Другу половину розтерти добре з морельовою мармелядою, додати до піни й ще разом бити, аби було густе. Перекладати пляцки. Зверху дати теж тої піни. Посипати січеними горіхами. (*Подала п. Галя Панчук, Чернівці*).

315. Крухий торт перекладаний.

Скільки важать 4 яйця, по стільки дати цукру, масла й муки. Замісити й спекти з того 4 пляцки на посмарованих топленим маслом або смальцем бляхах. Холодні обережно вийняти й переложити такою масою: шклянка масла, 2 шклянки цукру - грисіку, шклянка молока, 2 ложки какао і пів ліски ванілії варити на вільнім огні, мішаючи ложкою. Як зачне добре густнути, взяти набік і добре терти; а як досить густе, посмарувати тим пляцки й покласти один на однім. Зверху покрити тою масою й густо посипати січеними горіхами.

316. Торт бішкоптовий кавовий.

(Цей торт не печеться. Бішкопти купити готові в кооперативі).

Треба: 30 бішкоптів, пів фунта (шклянка) масла, пів фунта (півтори шклянки) цукру мучки, 3 жовтка, ложку руму, ложку тертих мигдалів, 4 ложки сильної чорної кави, товченої ванілії пів лісочки.

З того пів фунта цукру відділити 4 ложки й утерти до білости з трьома жовтками, вливаючи потрохи й мішаючи безнастанно 4 ложки сильної чорної гарячої кави, дати ван і-

лію, покласти враз із горнятком в риночку з гарячою водою й мішати аж згусне. Для запаху дати ложку руму. Покласти набік — хай вистигне. Тимчасом терти добре решту цукру з маслом аж стане, як піна Тоді до холодного крему давати по ложечці того розтертого масла й розтирати, аж усе разом змішається, Уложити на дні тортівниці з бішкоптів звізду, заповнюючи старанно всі шпарки кусниками бішкоптів; на них дати верству тої масляно-кавової маси, знову бішкопти й ще раз масла, так аж усе вийде. На верху має бути маса, посипана дрібно січеними вилусканими мигдалами або горіхами. Покласти на холод, щоб застигло. (*Подала Оля Кисілевська, Станиславів*).

317. **Торт помаранчевий**

Треба: дві помаранчі, 5 яєць, 15 дк. цукру в кістках, 25 дк. (шклянка й чверть) мелених горіхів або мигдалів, 8 дк. сухої булки

—о—

Кісточки цукру добре обтерти об шкірку помаранчі, щоб були цілком жовті. Потовкти їх, дати до миски, вбити по одному пять жовтків і терти ложкою чи макогоном, щоб аж запінилося. Додати терті горіхи або мигдали й ще разом терти. З 5 білків убити тверду піну, вимішати її легко з утертими горіхами й жовтками, дати булку, вилляти до тортівниці, вимащеної і висипаної булкою, і спекти в печі або в рурі. Другого дня перекроїти вппоперек гострим ножем і переложити помаранчевою мармелядою, а саме: ті дві помаранчі, що нам осталися без шкірки, дрібно покраяти, відкинути кістки й усмажити з цукром. Ще буде ліпше коли, крім мармелями, дамо ще таку масу: взяти на вагу шклянку десерового масла, дати половину того, що важить масло, цукру мілкого, таку саму половину ваги масла мелених горіхів й малий келішок руму (три ложечки). Масло з цукром терти на піну, дати горіхи, рум, терти все разом і переложити торт. Частину відложити на те, щоб зверху і збоків цілий торт тою масою покрити. Посипавши дрібно січеними горіхами, дати на холод, щоб застиг. Всі того роду торти найкраще краються гарячим ножем. (*Подала п. С. Дорожинська з Угнова*).

318. **Торт андрутовий не печений.**

Треба: 5 добрих андрутів, перекладати шоколядовою і оріховою масами. Зверху шоколядова шклиця.

Маса шоколядова: 2 вершні ложки свіжого не соленого масла терти в макітрі з три чверти горнятка цукру, вбити 1 або 2 жовтки й терти дальше, аж збіліє; на останку висипати 10 дк. втертої шоколяди й пачку ванілієвого цукру й ще раз перетерти.

Маса оріхова: 3 ложки масла, горнятко цукру терти разом, додаючи 2 жовтки, при кінці витиснути сік з половини цитрини й домішати 10 - 12 дк. змелених мигдалів або горіхів. Коли було б зарідке, дати ложечку тертої булки.

Цими масами смарувати андрути напереміну: один пляцок одною масою, другий другою і складати один на другий. Зверху можна обляти шоколядовим люкром.

319. **Торт бішкоптовий в картопляної муки.**

Треба: 9 жовтків, 9 ложок цукру мучки, 16 дк. (3 чубаті ложки) картопляної муки, чорна кава, 9 білків на піну, кавова маса до перекладання, ванілія або мигдалові краплі. Можна дати й пів порошка до печива.

Жовтки терти до білости з цукром. додаючи потрохи бараболяної муки, запаху — ванілі або цитринової шкірки. Накінці даємо твердо убиту піну з полишених білків, Ділимо на 2 части й печемо 2 пляцки, даючи кожний до форми, висмарованої маслом і висипаної тертою булкою. Піч по хлібі пропалити соломою. Пляцки переложити кавовою масою. (Гляди маси).

320. **Торт горіховий добрий, великий.**

Треба: 12 жовтків, 75 дк. (два і пів горнятка) цукру-мучки, пів лісочки ванілії товченої, 2 дк. (добра ложка) тертої булки, 12 білків на піну. Переложити горіховою, сметанковою масою.

—о—

Жовтки терти валком у макітрі з цукром, ванілією три чверти години; накінці домішати до того три чверти фунта мелених на машинці горіхів, добре вбиту піну з 12 білків та суху терту на терці булку. Все те досипати потрохи напереміну з піною; вимішати й вилляти до двох тортівниць, висмарованих маслом і обсипаних тертою булкою. Піч має бути гаряча, як на булки. Пробувати солімкою: як виходить чиста, торт готовий.

Студений переложити такою масою: пів фунта (1 і пів горнятка) цукру, стільки ж тертих горіхів, 4 ложки свіжої

квасної сметани добре втерти ложкою й переложити. Зверху обляти шоколядовою шклицею. (*Припис з Товмачика*).

321. **Станиславівський оріховий торт.**

Потрібно: 21 деко (4 копясті ложки) муки, 18 дек (3 вершні ложки) свіжого масла, соку, й шкірку з пів цитрини, 15 дек (горнятко) цукру - мучки, одно яйце, один жовток, 15 дек мелених оріхів або мигдалів.

Те все добре замісити й спекти три кружки в тортівниці. Дуже уважати, бо тісто це любить скоро пригорати. Як вистигне, переложити так: раз грубо конфітурою; конфітуру приложити кружком, а на той кружок наложити масу й прикрити третім кружком. Торт потребує два дні, щоб „відійшов". Готовий торт полляти довільною шклицею.

Припис на масу: 15 дек мелених оріхів з 4 ложками солодкої сметанки (може й молоко бути) з цукром до смаку, й кусником ванілії, — все те смажити на кухні, щоб трохи прирумянилося. Опісля, як пристигне, розтерти з квасною сметаною. (*Подала п. А. Макогонова з Станиславова*),

322. **Нугат.**

Треба: пів кіля (3 горнятка) цукру, 7 білків, пів ліски ванілії, шклянка меду, пів кіля волоських горіхів, оплатки.

—o—

Цукор терти з білками в макітрі валком найменше пів або й три чверти години. В великій посудині розігріти шклянку меду, дати до нього ту добре втерту шклицю й дальше терти валком у ринці на гарячій кухні, аж зачне густнути й липнути, (найкраще спробувати вихолодивши ложечку тої маси: як купкою застигає, а не розливається — готова); всипати пів ліски товченої ванілії й майже пів кіля лусканих полупаних у руках і вичищених волоських горіхів. Добре ложкою вимішати й зараз рівно розгорнути на андрут або оплаток, прикрити другим, покласти тягарець. Як застигне, готове. Краяти на малі скісні кусники.

323. **Торт в равового хліба (добрий).**

Треба: 30 дк. (півтори шкянки) цукру, 5 дк. (чверть шклянки) лущених волоських горіхів, 20 дк. (1 до півтори шклянки) тертого хліба, 12 яєць.

На масу до перекладання треба: 1 літру молока, 25

дк. (шклянка) масла, 25 дк. (шклянка і чверть) цукру, 1 ліска ванілії. На понч: 5 дк. (1 ложка) цукру, 1 ложку руму, кілька зерен кави, сік з пів цитрини, шкірка помаранчева і цитринова, ванілія.

Хліб усушити аж зрумянити, втовкти в моздірі, просіяти й тоді зважити. 12 білків убити на піну й змішати з половиною (15 дека) цукру; жовтки втерти з рештою цукру. Оріхи теж змолоти на машинці, а до запаху додати кілька зерен чорної меленої кави й два гвоздики. Змішати все з тертим хлібом і спекти один пляцок у великій тортівниці, Пляцок холодний перекроїти на двоє і скропити кожну частину в перекрої легеньким пончом, на який взяти 5 дека (дві ложки) цукру, сік з пів цитрини, пів шклянки води, до запаху шкірки помаранчевої та цитринової, 1 ложку руму, Помастити оба пляцки ґаляреткою найкраще порічковою. Зробити **масу**: взяти 1 літру незбираного молока, 25 дека цукру, 25 дека масла, 1 лісочку малу ванілії, варити все в ринці, аж зачне добре гуснути (все вимішати, щоб не пригоріло). Дати до макітри й терти та пробувати, чи не розливається. Має бути густа, як мармеляда Як зарідка, ще трохи підварити — терти гаряче, аж доки не застигне і не згусне. Переложити пляцки; зверху торт обляти шоколядовою шклицею. Дуже добрий! (*Подала п. М. Старжинська*).

324. Торт найдешевший, добрий, доки свіжий.

Треба: 5 дк. масла, 5 дк. какао, 2 яйця, 25 дк. (півтори шклянки) цукру, пів літри муки, шклянка зимного переквареного молока, 1 пачка доброго полошку до печива.

Все вимішати й спекти два пляцки, переложити мармелядою, полюкрувати шоколядовим люкром.

325. Амоняковий торт (дешевий).

Треба: пів літри муки 1 яйце, добра ложка смальцю, пів шклянки цукру мучки, пів шклянки молока, ложку амоняку в порошку.

—о—

Пів літри білої пшеничної муки, пів шклянки цукру мучки, 1 яйце, добра ложка смальцю. До того взяти пів шклянки літнього молока, в якім перед тим розпустити ложечку порошку амоняку (купити в дрогуерії). Все разом добре замісити. Тепер розділити тісто на три частини, з кожної витачати тоненький пляцок і спекти, Як остигне.

переложити мармелядою, покласти один на другий — і торт готовий. Можна полюкрувати, як усі інші торти.

326. **Добрий маковий торт черновецький (дешевий).**

Треба на торт: 6 білків на піну, 6 жовтків, шклянка сухого маку, півтори шклянки цукру, пів шклянки мелених оріхів, булка.

Маса й люкор окремо.

Жовтки утерти з цукром; додати шклянку маку **сухого** перемеленого на машинці або утертого в макітрі (мак очистити, пересіяти без полоскання). Дати мелених оріхів, жменьку тертої булки і сніг (піну) з білків. Те все вимішати й спекти в одній тортівниці. Як загусне, перекроїти наполовину й переложити такою **масою**: 2 столові ложки білої пшеничної муки розбити в шклянці молока й варити мішаючи, доки не згусне. Покласти, щоб вистигло: Три чветти шклянки (одна восьма кг.) цукру утерти з 2 ложками (пів шклянки) свіжого несоленого масла. Дати товченої ванілії або цитр. шкірки. Як добре утерте, дати до тої вареної зовсім холодної маси, розмішати якнайліпше й переложити тим торт. Полюкрувати зверху таким **люкром**: всипати до мисочки 2 шклянки цукру-мучки, втиснути до нього сік з цілої цитрини й утерти ложкою дуже добре. Посмарувати зверху торт і дати обсохнути. (*Подала п. Г. Панчук з Чернівців*).

327. **Шкварковий торт не дорогий.**

Треба: 25 дк. (пів кварти) шкварків, 25 дк. (пів кварти) муки, 15 дк. (горнятко) цукру, 1 яйце, малу ложечку порошку до печива, на кінець ножа цинамону.

Шкварки змолоти на машинці від мяса або дуже дрібно посікти, додати все інше й замісити з того тісто. Одну половину розтягнути на блясі (тортівниці) й помастити мармелядою, а з решти тіста зробити валочки й наложити їх в кратку на торті. Пекти в досить гарячій печі. Як легко зрумяниться, виймити. В краточки дати по вишні.

328. **Торт „пишний“ (добрий і дешевий).**

Треба: пів фунта (шклянка) масла, 4 жовтки, пів фунта (півтора горнятка) цукру, піна з 4 білків, пів фунта (пів кварти) муки, дріжджевий порошок, запахи.

Масло терти на піну з цукром і жовтками, домішати

піну з білків і муку та запахи (ванілія або мигдалові краплі). Спекти в двох тортівницях, переложити горіховою, кавовою або іншою масою.

Горіхова маса: терті горіхи, сметана, цукор, ананасові, або мигдалові краплі, вимішати все до смаку й скільки треба, щоб було добре розсмарувати на палець грубо. Зверху тонко помастити мармелядою, а на неї шклиця.

(*Подала Оля Радловська, в Т.*)

329. Торт фасолевий (дуже добрий і дешевий).

Треба: 30 дк. (пів кварти) вареної білої фасолі, 25 дк. (півтори шклянки) цукру (мучки), 10 дк. мигдалів (або горіхів), 6 жовтків, 6 білків, жменя тертої булки, ванілія.

Фасолю зварити, зміняючи двічі воду; перемолоти двічі, й перетерти крізь ситко. Мигдали змолоти з лушпиною (можна дати 1 - 2 гіркі), дати до фасолі; 6 жовтків терти на піну з цукром і ванілією. Білки вбити на піну й давати потрохи, пересипаючи булкою й легко мішаючи при тім. Виляти все до тортівниці, висмарованої товщем і посипаної булкою. Як спечеться й вихолоне, перекраяти надвоє й переложити доброю мармелядою, або якою винною масою. Зверху помастити цитриновою шклицею. Робиться її так: витиснути сік з цитрини, дати малу ложечку води й досипати цукру, втираючи добре стільки, аби можна було легко розмастити по торті. (*Від п. К. Глинської зо Львова*).

330. Сметанкові цукорки.

На одну літру доброї свіжої солодкої сметанки треба один і чверть кільограма (7 - 8 горняток) грисікового цукру. Всипати цукор до ринки або горшка, вляти сметанку й поставити на гарячій кухні. Як зачне кипіти, треба цілий час мішати, бо скоро припалюється. Варити так довго, доки не зачне густнути; тоді спробувати на тарільчику: як застигає скоро, зразу масу вилляти на полумисок, облитий свіженьким десеровим розпущеним маслом, і залишити, аж пристигне. Тоді гострим ножем покраяти на невеликі кістки, позавивати в воскований або й звичайний білий папір, а потім у колірові бібулки. Смачні й надаються на оздобу ялинки. До сметанки можна додати ванілії.

Коли хто не має сметанки, дає молоко, але тоді на кожні пів літри молока треба додати по одній ложечці від кави свіжого десерового масла.

Шклиці й маси до тортів.

331. **Шклиця легка до вроблення, а добра**. Треба: півтора горнятка цукру, ванілія, 3 ложки сметанки, 1 ложечка масла. Терти добре з пів години й обляти тим торт.

Як хочемо мати шклицю кавову, даємо ложку молока, а дві сильної кави. Коли цитринову, даємо пів на пів води й цитринового соку. Коли шоколядову, розмягчити на теплі шоколяду з додатком сметанки й масла.

232. **Шклиця провора:** Терти ложкою 1 горнятко цукру мучки з ванілією, залити 2 ложками кипячої води. Терти, аж буде лящати. Вилляти на торт і розпроваджувати ножем. Можна дати на кілька хвилин до легкої печі, щоб обсохло.

333. **Шклиця кавова:** До густого сиропу вляти кілька ложок сильної чорної кави, можна дати каваличок масла й терти на кухні, аж почне остигати. Помастити торт і нехай засохне,

334. **Шклиця цитринова біла або рожева:** вбити 1 білок, всипати мілкого цукру, аж буде густава маса; вляти ложку цитринового соку й утирати, аж буде сніжно біла. Вилляти на торт чи тісточка й розпровадити ножем. Вставити в теплу руру, а як засохне, вийняти Якщо хочемо мати шклицю рожеву, даємо соку з цвіклового буряка.

335 **Шклиця помадкова, легка й певна**. Пересіяти крізь дуже густе сито мучку-пудер. Всипати до макітри. Додати сік з червоної помаранчі й цитрини. Скількість соку має бути така, щоб шклиця не була надто рідка. Терти макогоном 15 мінут. Добра тоді, коли застигає на берегах макітри. Таку помадкову масу можна робити з ріжними смаками: чорною кавою, румом, соками овочевими, вином і т. д.

336. **Шклиця угнівська**. Треба: шклянку цукру-мучки, дві ложки солодкої сметанки або молока, свіжого масла за волоський горіх.

Це все добре розпустити на кухні, вилляти на тарілку, утирати ложкою, аж змутніє трохи й згустіє. Обляти торт.

(*Подала п. С. Дорожинська*).

337. **Маса мигдалова або горіхова.**

Змолоти на млинку спарені мигдали, перемняти добре ложкою з сметаною або сметанкою. Цукру до смаку, запах: ананасові або мигдалові краплі або ванілія. Має бути так густе, щоб не розпливалося. Так само робиться горіхова. Коли хочемо торт з тою масою довго затримати, то замість сметанки даємо трошки густого сиропу з цукру.

338. **Кавовий крем до тортів, підгріваний на кухні.**

Треба: 4 жовтка, 4 ложки цукру, 2 повні ложки картопляної муки, пів шклянки сметанки, 4 ложки сильної чорної кави, 25 дк. (шклянка) масла, 25 дк. (шклянка й чверть) цукру.

—о—

Жовтки втерти з 4 ложками цукру. Окремо розбити муку з сметанкою, дати пів лісочки ванілії і поволі підгрівати, аж згусне й зґаляретується. Вливати до цього утерті жовтки й мішати. Додати літню каву.

Мішати на теплі, але не варити, хай усе разом трохи згусне. Відложити, щоб застигло. Шклянку масла утерти на піну з шклянкою цукру й потрохи додавати до холодної кавової маси, втираючи добре ложкою. Переложити торт. (*Записано від п. Лиликової, Надвірна*).

339. **Віденський ванілевий крем до тіст (дорогий, але найліпший.**

Треба: пів шклянки сметанки або дуже доброго молока, 15 дк. (горнятко) цукру, 6 жовтків, ванілія, 20 дека (трохи не повна шклянка) десерового масла, 1 дк. рижової муки.

—о—

Жовтки терти в горнятку з цукром і ванілією, аж збіліють; дати муку, вимішати, розпустити сметанкою. Дати з горнятком до ринки з гарячою водою, терти на гарячій кухні, аж згусне. Виходити. Масло утерти на піну й домішувати потрохи холодної маси з жовтків, аж усе ввійде. Перекладати французькі тіста, торти. (П*одала* Г. *Ганьківська, Коломия*).

340. **Маса кавова, терта на зимно.**

Треба: 1 шклянка масла, 2-3 жовтка, ванілія, шклянка цукру, пів шклянки сильної чорної кави без цикорії.

Масло терти з цукром і ванілією. Додавати по одному жовтки й добре терти. При кінці доливати чорну каву.

341. Сметанкова маса до крухих пляцків, або тортів.

Треба: пів літри сметанки, 40 дк. (дві шклянки) цукру в кришталах, 10 дк. (менше як пів шклянки) масла, ванілія.

—о—

Сметанку розігріти, всипати цукор, дати масло. Все разом вариться на вільнім вогні. Міщати безнастанно, аж виввриться до половини. Здійняти з кухні, дати товченої ванілії й мішати, а як почне гуснути, половину вилити на крухий торт, приложити другою його половиною, на верх дати решту маси.

342. Ванілеве шодо.

2 жовтка утерти до білости з 2-ма ложками цукру й малою ложечкою муки. Окремо заварити з кусочком ванілії шклянку - півтори молока, до гарячого помалу вливати розтерті жовтки, не перестаючи мішати. Вложити горнятко в риночку з гарячою водою й мішати на кухні, аж почне гуснути. Тоді відставити й подати до лакоминок, компотів.

Шодо з вина робиться так само, тільки замість молока даємо воду пів на пів з вином, цукром, кусочком цинамону. Цукру до смаку.

КРЕМИ, ЯК ЛАКОМИНКИ.

343. Крем кармелевий.

Треба: 5 дк. (зо 2 вершні ложки) цукру на кармель і пів шклянки води, півтора дека желятини й чверть шклянки води, півтори ложки картопляної муки й шклянка молока, 2 білка на піну, 4 жовтки й 10 дк. цукру-мучки.

З 5 дк. цукру зробити кармель (в малій риночці присмажити цукор на кухні) розпустити його пів шклянкою води.

Желятину розпустити в трохи зимної води і вляти на кухні в чверть шклянки гарячої води.

Шклянку молока поділити на дві части. Одну заварити, в другій холодній розбити картопляну муку, дати до кипячого молока, вимішати, щоб стало прозоре.

Жовтки втерти до білости з 10 дк. цукру. Дати до них кармель, заварену муку, желятину, білки, вбиті на піну. Вимішати, вляти до форми, застудити. Можна подати до цього ванілеве шодо або овочевий сік. (*Подала п. Венгринович, інстр. господ. курсів*).

344. **Крем в квасного молока й сметани.**

Треба: 2 шклянки квасного молока, 2 шклянки сметани, цукру-мучки до смаку, шкірка помаранчева або ванілія. 3 дк. білої желятини, в тім 1 листок червоної. (Можна дати 3 шкл. молока, а 1 сметани).

Молоко з сметаною добре розбити, дати розпущену желятину, тертої шкірки помаранчевої. Вилляти в форму, винести на холод, щоб добре застигла. (*Подала п. Венгринович, інстр. господ. курсів*).

345. **Крем сметанковий.**

Один білок убити на тверду піну; 4 листки желятини покраяти на дрібні кусники й розпустити в трохи гарячої води на кухні. Пів літри (два горнятка) доброї молодої сметани вбивати тріпачкою, додаючи поволі піну, 3 чубаті ложки цукрової мучки з ваніліевим порошком. Як багато наросте, додати помалу желятину і ще побити кілька хвилин, а опісля уложити масу на салятирці або вляти в форму від лакоминок, полляту водою і посипану мілким цукром. Винести на холод, щоб застигла. Подібні креми можна робити з шоколядою, кавою чи овочевими соками і т. п., якщо додамо цього до битої сметани.

346-356. **СЕНДВІЧІ, КАНАПКИ.**

Сендвічі робиться таким чином, що між дві тонкі гріночки булки, помащені добре приправленим маслом, накладається платки шинки, печеного мяса, помідорів і т. п.

Канапки маститься тільки на одній гріночці хліба чи булки й зверху накладається всячиною.

Від чого залежить добрий смак того роду перекусок?

Головно від того, на що у нас найменше звертається увагу. А саме: від доброї, окремо до того спеченої булки або хліба, а також від смачної приправи масла, що робить ґрунт канапці, чи сендвічеві. Ніколи не будуть смачні канапки, подавані на звичайних, розкроєних на половину булках, або рідких жилуватих калачах.

Припис на добру булку до канапок і сендвічів подаємо на сторінці 116 під числом 266. Не жалійте труду й спечіть таких булок, коли гадаєте гостей приймати. Крім білих булкових сендвічів, для аматорів варто зробити ча-

стину канапок на доброму не свіжому й не черствому чорному разовому житньому хлібові.

Друге, дуже важне, як ми згадували, є те, щоб не смарувати самим маслом, а добре його приправити.

Ось тут подаємо ріжні смачні смаровила до канапок та сендвічів:

346. **Перша маса**: 20 дека вареної шинки, 2 і пів ложки десерового масла перепустити крізь машинку разом з 3-ма на твердо вареними яйцями й домішати ложку лагідної французької муштарди.

347. **Друга маса**: Чотири сардинки, чотири яйця (на твердо зварені), 10 дека (1 і пів ложки) масла, перепустити крізь машинку й вимішати з чотирма ложками вареної майонезової підливи. (В браку її, беремо більше масла).

348. **Третя маса**: 20 дека (3 і пів ложки) масла, 20 дека (горнятко) солодкого сира дуже добре втерти в мисочці; хто любить, може всипати трошки білого перцю й зрізованцю.

349. **Четверта маса:** Взяти стільки само доброго сира й бриндзі, скільки масла. Дуже трошечки червоної паприки, домішати дрібнесенько посіченої цибулі, а на весні, зеленого зрізованцю (тримбульки), трошки кмину, додати кільканадцять крапель маггі, що купуємо в Народній Торговлі. Все разом дуже добре терти ложкою в мисці, аж стане одностайна маса, як масло.

350. **Пята маса**: 2 оселедці добре сполоскати й вимочити; змолоти на машинці; 4 жовтки варені розтерти якнайкраще й перепустити крізь волосяне ситко; дати ложку масла — і все разом з оселедцями дуже добре вимішати й розтерти.

351. **Шоста маса до канапок одна з найліпших**: 12 дека (дві ложки вершні) бриндзі, 6 дека (одна ложка) масла, 3 сардинки з оливою, 1 цибуля, трохи паприки. Масло втерти на піну, додати розтерту бриндзю, розтерти сардинки й терту на терці цибулю; вимішати все на масу й смарувати канапки.

352. **Сьома маса**: Рештки печені змолоти й вимішати з маслом і трохи швайцарського сира.

353. **Восьма маса**: Печінка, змелена з підсмаженою цибулькою, розтерта з маслом.

354. **Девята маса:** Молочко з оселедця з маслом і трошки тертої цибулі.

355. **Десята маса:** Яблука з оселедцем, твердим жовтком, маслом.

356. **Одинадцята маса:** Піклінги очищені змолоти з яйцем, вареним на - твердо, підсмаженою цибулькою й маслом і т. д.

Такими масами смаруємо досить грубо булку чи хліб, при сендвичах в середину кладемо мясо, паштет, городовину, при канапках гарно убираємо верх: приміром, даємо в трубку зложений платочок шинки, або індика чи качки, або й доброї ковбаси, кусочок сардинки або доброї вудженої рибки, а навіть добре вимоченого товстого оселедця, трошки помідора, редьковки, кусочок оливки, кусочок паштета, яйця, грибка, огірочка, словом, що маємо доброго. Можна ще прикрасити густою майонезовою підливою.

Так смачно приладжені канапки, кожну зокрема вкладаємо в ріжок зложеної в хусточку, малої паперової серветки й укладаємо гарно на полумиску чи тарілці, застеленій мережаною серветкою, й подаємо.

Крім цих канапок можна подати гарний канапковий торт з доброго хліба — при чому можна дагати один - два кружки з білого хліба, а один - два з доброго чорного разового житнього.

357. **Канапковий торт.**

З хліба обкроїти шкірку й викроїти 3 - 4 кружки якнайтонші. Перший посмарувати масою ч. 5 (з оселедців), приложити другим кружком і цей насмарувати масою ч. 1 (з шинки), третій посмарувати масою ч. 8. (печінка), прикрити четвертим кружком. Все облити густою масловою майонезовою підливою. Зверху убрати корнішонами, грибками, цвіклами, морковцею, помідорами й т. п.

Маси до перекладання цього торта зрештою можна взяти, які хто хоче.

358. **Сендвічі в оселедцем припечені.**

Два оселедці, пів шклянки сметани, ложку тертої булки, 2 жовтка, трохи перцю. Пересіяну булку всипати до сметани, дати дрібно посічені оселедці, жовтки, перець і вимішати добре. Булку обтерти з шкірки, покраяти на тонкі грінки (платки), скропити молоком, наложити масу на грін-

ку, приложити другою теж посмарованою, посипати швайцарським сиром, положити на бляху, висмаровану маслом і вставити до рури, щоб зарумянилися. Їсти теплі, або й холодні.

359. **Моримух з помідорів.**

Беремо гарний доспілий округлий помідор, перекраємо впоперек, виймемо зернятка й мякуш остільки, щоб ту половинку помідора можна було надіти, наче шапочку моримуха, на твердо зварене й обібране яйце. Спід яйця скраємо так, щоб грибок стояв досить міцно. Шапочку покропимо майонезовою підливою або посмаруємо білком і посиплемо дрібно посіченим, скраяним з яйця твердим білком.

МУЧНІ СТРАВИ, КАШІ, ЛАКОМИНКИ, КИСІЛІ.

Загальні уваги.

Про мучні страви треба знати, що мука розроблена студеною водою робиться клеїста, як кляйстер. Знову ж запарена пучнявіє й гусне. Коли розроблюємо муку хоч би на вареники (пироги) чи клюски, треба воду до неї лляти помаленьки й рівночасно сильно розбивати ложкою, аж дістане міхурчики; щойно потім досипати решту муки й вимінати тісто, через те буде воно пухкіше. Лиш на дуже густе тісто, як макаран, не вибивається тіста, а відразу вбивається яйця з дрібкою води й міситься.

Коли варимо галушки чи вареники, треба брати більше начиння й налляти багато води, щоб не збилися в купу; при тім більша скількість окропу не так дуже остигне через вкинення тіста й скоріше закипить. Ці обидві страви треба подавати зараз же, як лиш зваримо, тоді найліпші.

Каші засипаємо на гарячу або студену воду, залежно від того, якої хочемо: сипкої чи клеїстої. Засипати на зимну воду — буде клейовата; на гарячу — сипка. При тім треба

сипати її помалу, широко, щоб кожне зеренце падало окремо. Попри ріжні каші, які всі є здоровою їдою, замало вживаємо вівсяної каші, яка чи не найздоровіша з усіх.

360. **Правдиві блинці гречані.**

На 6 годин перед обідом або сніданням, на якім мають бути подані блинці, треба розчинити наперед тісто: 4 шклянки муки гречаної (білої, а не сірої) розчинити 3-ма шкл. води або молока і в тім розпустити 3 дека (грудочка) дріжджя, дати 2 жовтка, 5 дк. (3 ложки) розтопленого масла, вбити то тісто добре, поставити в теплі, щоб підросло. Коли добре підросте, знову вибити міцно, всипати добру ложечку соли й стільки ж цукру; вимішати, спарити 1 і пів шклянкою кипячого молока; знову вибити, накінець додати два білка. вбиті на піну. Обережно вимішати, поставити знову в теплі, щоб підросло.

Як добре підросте, обережно перенести на стіл коло бляхи. Розігріти сильно кілька пателень, смарувати розтопленим маслом. Брати з краю тісто ложкою, щоб не опало (повинно бути не дуже густе, щоб розливалося по пательні) Румянити з обох сторін, укладати в салятирку, яку вставити в начиння з гарячою водою, щоб не вистигли. Подавати дуже гарячі в закритім вигрітім начинню. До блинців подається розтоплене масло й квасну сметану. Можна теж до блинців подати рибу або оселедець, змішаний з густою сметаною.

361. **Вареники (пироги).**

Щоб вареники (пироги) були стравні й для слабших шлунків, не давайте до них яйця, тільки замісіть гарячою водою. Тісто буде мягке, а не розлізле. Коли хто хоче конечно дати яєчко, то дати ще й утерту на терці варену картоплю. Тоді тісто також не буде таке тверде, як то звичайно буває. Те саме відноситься й до тіста на клюски.

Вареники начинюємо: мнятими картоплями з сиром або бриндзею, (дехто додає до того підсмаженої на маслі цибульки), з січеним мясом, або з телячим чи вепровим легким. Тоді до мяса додаємо трошки моченої в молоці й витисненої булки, соли, перцю, цибульки, підсмаженої в товщі. Помастити солонинкою.

Можна начинити самим сиром, розтертим з жовтком і трошки масла. На Поділлі начинюють вареники гречаною кашею, помащеною й перемішаною з сиром. Мастити ма-

слом з булкою. Дуже добрі вареники з капустою. Перше її зварити, пересмажити з цибулькою й товщем. Можна посипати тертою булочкою. До свіжої не квашеної капусти додається трошки сира, мастити маслом з цибулькою. Робимо теж вареники з повилами чи мармелядою. Повила до смаку поцукрувати й додати тертої булочки. Подавати до них сметану. Вареники можете робити й з усякими овочами, зо звареним у сиропі з цукру ребарбаром, з осолодженими полуницями, суницями, яблуками, порічками, вишнями, черешнями і т. д. Всі овочеві пироги будуть смачні й добрі, коли їх поцукруємо, помастимо маслом з булочкою й подаємо до них сметану.

362. Галушки (клюски) звичайні й запечені.

Замісити тісто на яйці теплою водою досить твердо. Розтачати не надто грубо й як трошки просохне, покраяти клюсочки й зварити на соленому окропі в широкій посудині. Відцідити й перелляти студеною водою, пересипати сиром і помастити солониною або маслом з булочкою.

363. Так звичайно подають їсти; або, коли їх хочемо впекти, то треба вложити їх до ринки, вимащеної товщем і висипаної добре булочкою. Ще раз скропити маслом і залляти шклянкою сметани, в якій розбити 2 жовтки. Вставити до печі або рури, не прикриваючи, на пів години, а опісля обвинути ринку чистою серветкою або рушником і враз із ринкою видати на стіл.

Так само можна запекти й вареники (пиріжки), що лишилися з обіду.

364. Клюски кладені.

Шклянку молока заварити з ложкою масла: на кипяче всипати пів літри муки й мішати, аж буде від ринки відставати. Як простигне, що лиш трохи тепле, дати малу ложечку (від кави) соли, вбити потрохи 3 яйця й цілий час добре утирати ложкою, аж тісто зачне тягнутися за ложкою. Заварити в більшій ринці воду, посолити її і металевою ложкою кидати мірні половгасті клюски (перший раз наперед ложку замочити в окропі). Накрити покришкою, а як закиплять і всі виплинуть наверх, відцідити. Уважати, щоб не кидати нараз багато, бо клюски дуже ростуть. Подати з сиром і маслом, присмаженим з булочкою, а ще ліпші, коли, пересипавши сиром звичайним або швайцар-

ським, помастимо їх добре й випечемо в бляшаній висмарованій товщем мисці чи ринці, зверху посипати сиром. Подати гарячі, не викидаючи з посудини.

365. **Різанці (макаран) або лазанки в сиром, капустою, шинкою, яблуками.**

Тісто на різанці робиться так, як ми описали в додатках до юшок, під числом 18 сторінка 28. Таке тісто випікаємо з ріжними додатками. На лазанки краємо тісто не на пасочки, а звинувши в трубку на дрібні квадратики. Тісто має закипіти один раз на солоному окропі, тоді його відливаємо й вимішуємо або з розтертим жовтком, свіжим сиром, або з вареною перемеленою, пересіченою солодкою капустою, яку пересмажуємо з маслом і цибулькою, або теж з посіченою товстою шинкою. Випікаємо в добре висмарованій смальцем і посипаній булкою ринці.

366. **Макаран в яблуками або повилами.**

Таке саме, як подано, вже замішене тісто краємо якнайтонше, смаруємо суто маслом, сирий макаран перемішуємо, або перекладаємо тоненько шаткованими, цукрованими, винними яблуками. Для запаху додати цинамону, або обтертої на терці цитринової шкірки. Випікаємо в добре висмарованій, висипаній булкою ринці. Щоб не варений макаран був смачний, потребує багато товщу, можна дати теж малу ложку сметани.

Можна теж макаран раз обварити в легко солоному окропі. Перелити холодною водою, добре омастити й вимішати, чи перекладати поцукрованими, винними яблуками, або добре приправленими повилами. Такий макаран дуже смачний, коли випечемо його в крухому тісті. Робити це так:

Замісити з ложки товщу, ложки сметани, дрібки соли й муки крухе тісто. Розтачати й тонко виложити тим тістом боки й дно ринки й доперва тоді наложити макарану, випекти, вкинути на тарілку, посипати цукром і видати.

367. **Будень (накипляк) в булок і мяса.**

Треба: 5-6 черствих булок, коріння, цибуля, товщ. Молоко, мясо або шинка, 2 жовтки, сіль.

5-6 черствих булок покраяти в кісточки й намочити в молоці настільки, щоб відвогли. Взяти будьякого мяса, найкраще шинки, змолоти на машинці. Ложку масла втерти

з двома жовтками й двома яйцями. Дати трошки соли, перцю, мушкаталової галки. Як даємо росолове мясо, то перше треба пересмажити з цибулькою. Все разом вимішати й виложити в серветку, висипану мукою. Не стискати, бо інакше не наросте. Завязати добре, покласти в окріп (повісити на копистці) й варити три чверти години. Потім виложити, помастити булочкою з маслом і подати.

(*Записано в Чернівцях, в домі п. Кобилянської*).

368. Книдлі в булки.

Треба: добру ложку масла, 3 жовтка, 3 білка на піну, сіль, 3-5 черствих булок, солонина на омасту, пів літри молока (дві шклянки), пів літри муки.

Масло утерти з жовтками, додати пів літри молока й стільки муки, щоб тісто було рідке, як молода сметана. До того додати піну з трьох білків, соли. Кілька булочок покраяти в кісточки, підсмажити їх на маслі й зимні дати до тіста. Вимішати, хай трохи постоїть. Серветку намочити, добре викрутити, посипати мукою, дати туди тісто, добре його обгорнути, ще й шнурочком завязати. Але лишити досить місця, бо наросте. Привязати кінці серветки на верху, чи до лопатки й так завісити тісто в кипячій воді в великому баняку. Варити з годину, краяти в смужки й подавати до мяса помащені. (*Подала п. М. Бойчукова з Чех*).

Можна з того тіста робити, замість одного великого книдля, малі, завбільшки яйця, кидати їх на солоний окріп і варити, як пироги. Перше спробувати один, чи не розварюється, або чи не затвердий. Як загусті, додати трошки молока, як зарідкі, трошки муки, або тертої булки. Зварені книдлі маститься солониною й подається до них розроблені з цукром і сметаною повила.

369. Смажені палянички.

Треба: літру (3 горнятка) квасного молока, два цілі яйця, соли, одну ложечку соди до варива й стільки муки, щоб було тісто, як на кладені клюски.

Вибивати ложкою, аж зачнуть робитися міхурці. Тоді смажити на смальці або олію, накладаючи ложкою, досить грубі палянички. Обертати, щоб на обидва боки були румяні. Посипати цукром з цинамоном і подавати до сметани.

370. **Налисники.**

Налисники можна робити з усякими начинками, як солодкими, так і солоними. Тісто на налисники робиться так: розбивається яйця з мукою і водою, (можна дати й дуже трошки молока) на тісто таке рідке, як молода квасна сметана. На кожне велике яйце береться доброї пів шклянки муки, на кінець ножа соли й шклянку води (від молока налисники жилаві). Розколотити якнайкраще колотівочкою і наливати ложкою того тіста на дуже розігріту пательню, витерту добре не соленою шкіркою від солонини. Порушити пательнею, щоб тісто рівно розлилося, й пекти. Обертати не треба, як засмажиться, обернути пательню над тарілкою горі дном і виложити налисник. Пательню знов посмарувати шкіркою від солонини й налити нового тіста. З одного яйця буде 9-10 налисників.

Начинки до налисників.

Сир: розтерти з жовтками, маслом, цукром. Як сухий, дати трошки сметани, для запаху цитринової шкірки, або цинамону Мастити тонко налисники, складати їх у хусточку, обсмажити.

Повила: розбити з цукром і сметаною, дати трохи тертої булки, цинамону для запаху й мастити тоненько налисники; звивати в трубку й обсмажити.

Зробити солодку **мармеляду** з яблук, або з ребарбару, чи інших овочів і мастити трохи грубше, як повилами.

З мівку: мізок телячий, чи свинячий, вимочити з пів години, зварити. Обібрати з усяких плівок, розтерти на масу, дати ложечку-дві тертої булки; як треба, ложку сметани, посолити, дати масла з присмаженою цибулькою, розсмарувати потрохи, звивати в трубку, приплескати, обмачати в розбитому яйці, обсипати тертою булкою і обсмажити на смальці або маслі. Подібно робимо налисники з меленого на машинці вареного, чи смаженого **мяса**, або з вареної, посіченої та присмаженої з маслом і цибулькою **капусти**. До начинки з мяса й капусти добре зробити трошки засмажки й вимішати, щоб не розліталася.

371. **Картопляні книдлі в сливками, добрі.**

Треба: пів літри муки, пів літри зварених і втертих бараболь, одне ціле яйце, ложку квасної сметани.

Добре вимісити, брати по кавалочкові, робити валки

і тяти на малі части, такої величини, щоб вистачило досить грубо обвинути сливку (можна замість сливок зробити з того тіста вареники з овочами, черницями, ожинами і т. д.) Зварити в більшій скількості кипячої води, посмарувати маслом, присмаженим з булочкою, і подати з мілким цукром і сметаною.

372. **Волинська лакоминка з налисників.**

Зробити звичайні налисники, а начинити такою начинкою: дрібну пшеничну кашу легко посолити й вимішати з доброю сметаною, щоб було досить рідке. У висмаровану ринку накладати верствами: раз налисник, раз каша. Кашу можемо поцукрувати, дати ванілії, чи цинамону й кидати по грудочці масла. Підчас того, як печеться в рурі, можна поливати солодким молоком, щоб каша не була сипка. Та це тільки тоді, коли вважаємо, що було замало сметани. Спечену „бабку" викидаємо на полумисок і краємо, як торт. Їсться з цукром і сметаною, або самою сметаною. Можна теж поливати овочевим соком. Ще одна замітка: налисники найкраще розроблювати на самій воді.

Подала п О. Дучимінська.

373. **Добрі налисники з картоплею.**

Кілька бараболь обібрати й зварити на-сипко: відцідити, пімняти якнайкраще, дати ложку масла, засмаженого з цибулькою, одне ціле розбите яйце, соли, дрібку перцю (все до смаку) й квасної сметани стільки, щоб маса була не зарідка, але така, щоб її можна було гарно розсмарувати на налисниках (на незасмаженій стороні). Звинути налисник у трубку, приплескати, обтачати в розбитому яйці й просіяній булці, обсмажити на румяно та подати. До них квасна сметана, або грибкова підлива.

Записано у п. К. Глинської, Львів.

374. **Штрудель.**

Треба: літра біленької муки, шклянка досить теплої води, 1 яйце, трошки соли, масло, на начинку — яблука, цукор, цинамон (або яка інша).

Муку й яйце, трошки соли з шклянкою досить теплої води добре вимісити, ще й вибити до стільниці й покласти на годину-дві, хай постоїть, прикрите нагрітою мискою. Застелити великий стіл чистою скатертю, підложивши посе-

редині під спід тарілку й зачинаємо його з усіх боків помаленьки розтягати. Тісто повинно покрити цілий стіл і бути тоненьке, як папірчик. Хай трохи підсохне, тоді добре скропити топленим маслом (кропимо квачиком з пер). Посипати товченою булкою, засмаженою з маслом, цукром, цинамоном, дрібно пошаткованими винними яблуками, кинути трохи родзинків, звивати помалу тісто в валок, покраяти його в так задовгі кусні, як бляха, й складати один кусень при другім. Добре покропити маслом і пекти. Як до половини спечене, покропити злегка густою квасною сметаною. Як яблука спечуться, штрудель зверху підрумяниться — готове. Вибрати, покраяти на кусні, посипати цукром і видати. Штрудель можна робити з солодкою капустою, сиром і т. п.

375. **Штрудель в яблуками іншим способом.**

Тісто як на макаран з доданням трохи масла розвалкувати якнайтонше, покропити маслом з булкою, наложити яблук, краяних з цинамоном і цукром, звинути, добре помастити маслом і спекти.

376. **Гречана каша й палянички в неї.**

Смачну гречану кашу робиться так: дати до горнятка ложечку масла, або смальцю й насипати до цього гарно перебраних гречаних круп Мішати, хай трохи випражиться. Залити окропом, якого має бути двічі стільки, що круп, Посолити, раз замішати й дати на бік кухні, чи в руру, хай помалу вариться й випікається.

Кашу мастимо солониною, подаємо до квасного молока. Якщо лишиться вам каші від обіду, чи вечері, можете вбити до неї одно-два яйця, дати присмаженого з цибулькою масла, ложечку-дві тертої булки; хто має, може дати на твердо зварене, січене яйце, або ложку-дві сира. Вимішати добре, поробити малі котлетики (палянички), обсипати мукою й усмажити на товщі. Можна перед тим обтачати в розбитому яйці й тертій, сухій булці, й тоді смажити; буде ще смачніше.

377. **Дрібна гречана кашка.**

Крупки перетираємо з цілим сирим яйцем. Всипати до миски крупки, вбити яйце й мішати ложкою так, щоб усі крупки були вогкі. Простелити на папері, чи блясі, висушити. Доперва тоді варимо кашу подібно, як з грубих круп,

тільки не випражувати наперед у ринці. Дуже смачна, коли засиплемо її на смаку з грибків і додамо грудочку масла. Зварені грибки січемо й теж даємо до кашки.

378. **Вівсяну кашу варимо** подібно, тільки на воді з ложечкою масла. В часі варення мішати. Подавати до неї грибкову підливу, або молоко.

379. **Кашу пшоняну** варимо на молоці з додатком трошки масла. Подається до молока, або компоту з сушених сливок. Кашу, що лишається, можна вимішати з сирим яйцем і сиром та спекти в риночці, або поробити котлєтики й усмажити, як гречані.

380. **Пшеничний ґрисік** засипається на гаряче молоко або воду з трошки масла й соли, рідко, так, щоб тільки добре ловила крупка крупку. Подається до теплого молока.

381. Кутя.

Пшеницю перебрати й дуже добре висушити на блясі в рурі, чи печі. Потому перед самим піханням легко скропити водою. Оскільки є ступа, дати піхати до ступи, як нема, то терта макогоном у деревляній, а як нема то й у звичайній макітрі, або зсипати в полотенце та розтирати й бити макогоном. Кілька разів вивіяти луску й далі терти або вибивати, аж доки луска зверху, оскільки можна, не зійде. Тепер сполоскати в кількох літніх водах, налити перестоялою мягкою водою й поставити варити. Води дати двічі стільки, як пшениці. Хай кілька разів закипить, а тоді відсунути на бік кухні або до рури й хай збоку вариться яких 7-8 годин на вільнім вогні. Варто спробувати варити пшеницю в доварювачі. Значить, хай покипить на кухні 30-40 мін., а дальше 4-5 год. у доварювачі. Заки прилагодимо на Свят-Вечір, треба, щоб пшениця добре вистигла. Брати потрохи, скільки на один раз треба, й вимішати з пареним або підвареним і добре втертим маком, цукром і медом (пів на пів), дати горіхів. Цукор і мід розвести трохи водою, бо кутя не повинна бути дуже густа.

382. Риж в битою сметаною (добре, не дороге).

Треба: пів кварти рижу, грудочка масла, кварта молока, трошечки соли, цукор, сметана, конфітури (на більше осіб всього більше)

—o—

Риж спарити окропом, вимити ще кілька разів у зимній воді, всипати на кварту кипячого молока, додати гру-

дочку свіжого масла, трохи посолити, легко вимішати й нехай збоку кухні легко вариться. Зварений риж вихолодити уложити на полумискові, зробити посередині заглиблення, яке наповнити битою сметаною. Риж зверху убрати конфітурами. Дуже смакує, коли риж варимо з родзинками.

383. **Риж в овочами.** Зварений на-сипко риж вимішати з дрібно покраяними й поцукрованими яблуками або ребарбаром, афинами і т. п., додати можна трохи родзинків і цитринової шкірки, або цинамону. Вложити до ринки й запекти.

Добре зварений риж можна теж вимішати з сиром, овочами, ягодами — осолодити й подати без запечення.

384. Лакоминка сметанова.

Треба втерти ложку масла з 6 жовтками, дати 5 ложок муки, 6 ложок квасної сметани, цукру до смаку, шкірки цитринової, ложку руму, трошки ванілії, вимішати, дати піну з 6 білків; пекти вільно.

Подати з конфітурами або соком.

385. Лакоминка в булки та яблук.

Треба: 2 яйця, шклянка молока, сік з пів цитрини, шкірка цитринова, келішок руму або румових крапель, ложка цукру, тарілка шаткованих яблук, цукор до яблук, масло, 2-3 причерствілі булки.

2 жовтка, молоко, запах, цитриновий сік і ложку цукру добре розбити. Булки покраяти на грінки й добре звогчити тим молоком. Ринку вимастити товщем, посипати тертою булкою. Складати верствами булку, шатковані яблука цукровані. На верх булки вилляти решту молока, покласти кілька кусників масла й дати до рури. Як уже підпечеться, дати зверху піну з білків з цукром, хай у рурі припечеться на легко румяно. Подавати з ринкою, обвиненою білим папером.

386. Лакоминка в булки й мармеляди.

До так само приладженого молока з яйцями додати ще зо дві ложки муки, дати піну з білків. Брати по дві грінки булки, посмарувати мармелядою, злучити разом, обмачати в цім молоці з яйцями, так, щоб ціла булка просякла цим, усмажити на смальці на румяно з обох сторін. В часі смаження можна ще тим тістом поливати. Як готове, поцукрувати й подати.

387. **Лакоминка з хліба і яблук (дешева).**

Треба: хліб, масло, яблука, запах, сметана.

Хліб питльований, або разовий, добре висушити, утерти на терці, решту потовкти. Винні яблука покраяти в тоненькі платочки, поцукрувати, дати цинамону, добре скропити топленим маслом чи смальцем і вимішати з хлібом. Має бути хліба й яблук пів на пів. Дати до вимащеної ринки, втиснути трохи ложкою, зверху скропити топленим маслом і спекти. Коли яблука мягкі, лакоминка готова. Вивернути на плитку тарілку, поцукрувати й подати. Щоб була добра, вимагає досить багато масла. Коли хочемо зробити цю лакоминку ощадніше, тоді масла даємо менше, а хліб кропимо доброю, густою сметаною.

388. **Лакоминка з пшеничного ґрисіку (смачна).**

Пів літри квасної сметани, цукру до смаку (12 дк.), чарочку руму та чверть літри пшеничного ґрисіку, — вимішати разом, вляти до вимащеної форми та пекти вільно, довше, около години. Подається з конфітурою. (*Подала п. Чайковська з Сянока*).

389. **Лакоминка з квасної сметани.**

Треба: 2 шклянки сметани, 4 яйця, 4 ложки муки, цукру до смаку й запаху, якого хто любить.

Розколотити, вляти до висмарованої форми й спекти.

390. **Піна з білків і яблук.**

Треба: 6 середніх печених яблук, смажені вишні або ягоди, 4-5 білків, цукру до смаку, цитринова шкірка, ложка руму, 2 ложки морелевої або іншої мармеляди.

—о—

Яблука спекти, а як простигнуть, вибрати мякуш до макітри, дати до смаку цукру, рум, мармеляду й терти валком, додаючи по одному 4-5 білків. Як добре утерте, то наросте і стане тверде так, що коли набирати ложкою, то не розливається, а стоїть купкою. Уложити гарно на полумиску, убрати смаженими ягодами й подати. Можна теж виложити у висмаровану риночку, посипати зверху кришталовим цукром і запекти в рурі та подати враз із риночкою, загорнувши її гарно тоненькою білою бібулкою.

391. **Картопляна мука на кисілі й інше.**

В кого є багато картопель, може собі вдома зробити картопляну муку до кисілів, тортів і т. п.

Робиться так: чисто обібрану й сполоскану картоплю перетерти на терці, залити водою, вимішати й перецідити крізь густе сито або платок. Процідженому плинові треба дати встоятися, зляти зверху воду й налляти другою. Вимішати добре й знову хай встоїться, воду зляти й налити нової. Так робити, аж вода сходитиме зовсім чиста. Зібрати зверху темніший осад, а решту висушити. Суху потерти, пересіяти й сховати. Тримати в сухім. Придається на кисілі, торти, креми, а також на крохмаль, до простішої білизни або кольорових речей.

392. **Кисілі.**

Легенькою стравою для хворих і здорових є кисілі. Робимо так: беремо якогось овочевого смаженого соку й розпускаємо водою, щоб був солодкий в міру (вліті беремо просто ягоди: малини, вишні, порічки і т. д., змішаємо, заллємо водою, щоб лиш покрила овочі й заваримо кілька разів; опісля розколотити, перецідити крізь сито й осолодити добре). Літру так приготовленого плину покласти на кухню, щоб закипів. Тим часом розбити пів шклянки картопляної муки з шклянкою холодної води й вилляти це потрошки, рівночасно мішаючи, на кипячий овочевий сік. Заварити раз і відставити (довше варене буде тягнутися). Вилляти в глибоку салятирку чи мисчину, облиту холодною водою, й покласти на холод, щоб застигло. Подавати з холодною сметанкою.

Кисіль можна зварити з вивару із сушених овочів, добре осолодженого.

393. **Кисіль білий.**

Літру молока заваримо з ванілією або кількома гіркими мигдалами чи з кільканадцятьома зернятами зо сливок, утовченими з цукром. Уважати, щоб було солодке до смаку. Як завариться, процідити крізь ситко й на кипяче лляти пів шклянки картопляної муки, розбитої в шклянці холодного молока. Коли завариться, застудити, як овочевий. Подавати з овочевим, смаженим з цукром, соком.

394. Ґаляретки.

Подібні до кисілів є галяретки в ріжних смаках, виробу нашої фабрики „Ароза". Їх легко зробити, й на закуску дуже смачні. На кожній пачечці є опис, як їх робити. Вліті дуже гарно й здорово до галяретки дати свіжих ягід, і разом застудити.

До кисілю теж даємо сирі яйця.

◊◊◊◊◊◊◊◊

Просимо теж звернути увагу на креми й маси, які подаємо при наших приписах на торти, пляцки. Їх можна вжити й при інших печивах.

І так: добрий і дешевий крем при торті маковім є ч. 326 ст. 144. Кавово-румовий крем при торті бішкоптовім ч. 316 ст. 139 або маса з перекладанця ч. 294 ст. 128.

КОМПОТИ.

Компоти, а також усякі салати — це дуже здорова їда. Вони причинюються до кращого травлення, відновляють кров у нашому тілі, а крім того мають у собі такі потрібні нам вітаміни. Тому і вліті і взимі повинні ми їх подавати, як дітям, так і немічним, а також усім здоровим. Твердіші овочі, як грушки, тверді яблука, треба трохи підварити в сиропі, (вода з цукром); делікатніші, як полуниці, малини, суниці, а навіть сливки, вишні, черешні можемо тільки полляти гарячим сиропом і дати йому добре остигнути. Можна навіть полляти холодним сиропом і як овочі помокнуть у нім кілька годин, подавати.

395. Компоти в ґаляретці.

Дуже гарно виглядають компоти в галяретці. Купити готовий порошок для галяреток („Ароза" — в Народній Торговлі) й приправити її по вказівках, що при кожній пачці знайдемо. Сирі овочі можна гарно уложити на споді з крухого тіста й залляти галяреткою, або просто укладаємо овочі на глибокі мисочки й заливаємо ґаляреткою. Як застигне подаємо. Добре це робити на кілька годин наперед. щоб добре застигло. На верх дати ложку битої сметани з цукром.

396. **Компот в ріжних свіжих овочів.**

Дуже добрий компот з ріжних овочів. Зробити сироп з шклянки води й шклянки цукру; кинути туди кілька обібраних, обчищених з серединок і покраяних на чверточки грушок; як трохи поваряться, додати так само приготовані яблука; далі досипаємо вишень, малин, порічок і т. д. — і варимо вже коротко. Для запаху додати в часі варення утертої шкірки з 1 цитрини чи помаранчі, або цинамону. Компот такий можна варити з одного роду овочів або мішати, як лиш ми хочемо, чи які овочі маємо під руками. Подавати холодний.

397. **Компот в сушених овочів.**

Сушені ріжні овочі добре вимити в кількох водах, намочити на ніч, рано варити, аж овочі змякнуть. (Варимо так само спочатку грушки, потім додаємо сливки і яблука). Ще до гарячого кинути трохи шкірки з витисненої цитрини, цукру до смаку; доки охолоне й набере запаху й смаку, то можна дати в часі варення теж цинамону.

На зиму робимо собі вліті ріжні компоти, наложивши якого хочемо овочу до слоїка, заливаємо сиропом або посипаємо добре цукром й, завязавши добре слоїк міхуром, варимо з слоїками в баняку, переложені сіном. Можна й зовсім без цукру. Слоїки мусять бути чисті, виварені в воді, і вже більше не полоскані.

398. **Знаменитий компот - лакоминка.**

Обібрати 6 середьої величини, гарних, винних яблук, вибрати зручно, не розтинаючи яблук, серединки. Зробити з шклянки цукру й шклянки води досить густий сироп. Дати до нього яблука, можна додати ще й кілька сливок. Варити так довго, щоб овочі змякли, а не розварилися. Вибрати обережно овочі на глибоку тарілку, чи полумисок. В кожне яблуко вложити кілька смажених вишень. Вляти сік, в якім варилися, й кілька ложок „шода" ванілевого. Окремо подати бішкопти й решту „шода".

399. **Шодо** робимо так: Добру шклянку незбираного молока або сметанки заваримо кілька хвилин з кусником ванілії. Окремо втерти в горнятку два жовтка й ложку муки з двома - трьома ложками цукру, аж побіліє. Як побіліє, залляти ці втерті жовтки помалу гарячим молоком, добре

мішаючи, щоб не зварилося. Покласти горнятко з жовтками в більшу риночку, налляти до риночки гарячої води і на кухні мішати ці жовтки в горнятку, аж зачнуть густнути. Тоді вистудити й подати до компоту.

(*Подала Г. Ганьківська*).

400. Овочевий компот на англійський лад.

Взяти всякі добірні, свіжі гарні овочі: грушки, яблука покраяні в кістки, малини цілі, сливки порізані в кусочки, наложити в шкляні компотові мисочки, залити густим, цукровим сиропом, до якого дати вишняку або вина; на верх уложити ложку нагусто вбитої сметани. Замість сиропом, можна залляти галяреткою. Й тоді теж зверху наложити сметани й дати по одній смаженій вишні.

401. Компот в ребарбару.

Ребарбар сполоскати, обібрати з верхніх волокон, порізати на кусники. Найкраще робити це все окремим ножем, якого вживаємо до оббирання садовини, — для того, щоб звичайний ніж не псував смаку й барви ребарбару. Води до варення не давати багато, хіба що хочемо мати більше юшки. Коли ребарбар змякне, дамо пару крапель цитринового соку, цукру до смаку, даємо на останку для запаху ванілії, цитринової шкірки, або цинамону. Ще раз заварити й вилляти на глибоку тарілку, вистудити добре й подати.

Компоти неварені.

402. **Яблука** обмити, обчистити лушпинки; ці лушпинки залити водою, додати до смаку цукру й заварити з пів години. Сирі яблука дрібно пошаткувати (можна додати розтертих горіхів чи мигдалів), залити тим сиропом, додавши цитринового соку.

403. **II-гий спосіб**: добрі чисті обмиті яблука утерти на терці враз із лушпинками, додати мелених горіхів чи мигдалів, додати дрібку тертої шкірки цитринової, поцукрувати до смаку й залити битою сметаною.

404. **З грушок** робимо компот так само.

405. **Зо сливок сушених неварених.** Добрі, чисті сливки сполоскати й залити переваренюю водою, щоб ледве їх покрила. Можна додати мелених горіхів чи мигдалів, а також запаху й цукру. Через ніч добре натягне. Компот добрий для хворих на шлунок (жолудок). Як мало натягне, підварити.

КАВА, ЧАЙ, БЕЗАЛЬКОГОЛЬНІ НАПИТКИ.

406. **Кава правдива**.

Найкраще каву палити самим вдома; хіба що мешкаємо в великому місті, де великі магазини й можна дістати все свіжо палену. Коли палимо каву, то вважати, щоб не перепалити її, бо буде гірка. Як зачне кава добре бронзовіти й тріскати, треба висипати до глибокої миски й добре зверху тарілкою прикрити, щоб не звітріла. Опісля зсипати до шкляного слоїка й тримати добре замкнену.

Цикорії або зовсім не даємо, або дуже маленько (наша цикорія „Луна"). Запарити каву в той спосіб: зварити воду з трошки цикорії в камяному горнятку (не вживати його до нічого іншого!) Змолоти каву на млинку, рахуючи ложечку кави на особу. Води числимо 2 шклянки на 4 особи. Засипати каву на кипячий окріп, прикрити й один раз заварити. Залляти кількома ложками студеної води й дати встоятися. Зливати обережно, щоб не скаламутити.

До варення кави є окремі машинки. Як у них варити, додано поучення при машинці. Каву забілюємо сметанкою, на верх кладемо кожушок з сметанки, або на піну вбиту добру сметанку.

---

407. **Домашня кава**.

Вибрати чистенького, кільки треба, жита (можна додати жменьку гороху) і пражити на чисто вишурованій блясі, мішаючи безперестанку, аж дістане бронзову, але не чорну барву. Щоб збіжжя рівно палилося, не насипати багато нараз. При кінці, як зачне вже добре жовтіти, можна додати ще й трохи правдивої, сирої кави, хай усе разом допалиться; тоді всипати до чистенької миски. Кава любить вже знята з кухні сама в собі ще доходити; цьому перешкодить пара ложок холодного молока, яким її покропимо.

Як застигне, зсипати до бляшаної пушки або шкляного слоїка, щоб не вітрила. Коли хочемо подати, мелемо на млинку від кави відповідну кількість, заварюємо скільки треба води, на кожну шклянку беремо столову ложку тої кави; хто хоче, може дати ще ложку-дві цикорії „Луна" й на кипячу воду засипаємо це все разом; даємо закипіти 2-3 рази.

Відставити на бік кухні і хай на теплі устоїться. Коли відставимо, та досиплемо ще 2-3 малі ложки меленої правдивої кави, то буде зовсім як правдива. Подаємо в горнятках, забілену сметанкою або молоком. Можна зілляти до збаночка й подати на стіл, окремо каву, а окремо добре, не збиране молоко або сметанку, хай кожний наливає собі до вподоби скільки треба.

Цукор беремо не пальцями або своєю мокрою ложечкою, а щипчиками, коли кавалки, або окремою ложечкою, коли грисіковий.

Таку каву подають не лиш до снідання, але й при обіді, чи вечері. Це напій не коштовний, а дуже смачний. Без домішки правдивої кави можна зовсім добре обійтися! Особливо для дітей.

408. Як варити „Луну" й „Пражінь".

До 1 л. холодної води даємо дві ложки (прибл. 14 гр.) цикорії „Луна", варимо й відставляємо на 3-5 хвиль, щоб осад осів. „Луну" можна таксамо зварити на молоці.

Ще кращий напиток дістанемо, коли на одну л. води, або молока дамо дві ложки цикорії та три ложки солодової кави „Луна".

Підмінку „Пражінь" даємо теж до холодної води, на одну л. води 2-2½ ложки, або 1-2 кістки (доміно), які вперед треба розкришити. Чеколядова домішка до кави „Луна", зварена на молоці, на одній л. — 2-3 таблєтки по г. кожна, дає напій з приємним чеколядовим смаком.

409. Чай.

Чай ніколи не заварюємо, лише паримо. Найліпше купити собі чи для читальні досить великий самовар, в якім можна, коли схочемо, легко вуглем заварити воду. Якщо воду варимо в горняти, то лише завжди в однім і цього горшка ні до чого іншого не вживати! Для води на чай є теж окремі чайники.

Уважати — щоб самовар з вуглем ніколи не був без води, бо розлютується.

В окремім малім чайничку або горнятку з дуже добре пристаючою покришкою — запарюємо малою скількістю води ложечку чаю; як натягне, наливаємо по ложці або дві до чистих горняток, доливаємо водою, і подаємо цукор до осолоди. Вода на чай повинна тільки раз закипіти.

410. **Смачний холодний напій з молока.**

Заварюємо 4 літри молока з кусничком ванілії і шклянкою цукру, 4 білки убиваємо добре на піну, додаємо трохи цукру й кидаємо, як кладені клюсочки бляшаною ложкою потрохи на кипяче молоко. Зварені пінкові клюски вибираємо дірчастою ложкою окремо, а молоко заправляємо жовтками в той спосіб: тремо 4 жовтки з цукром і ложкою картопляної муки, аж побіліють. Тоді розпроваджуємо обережно гарячим молоком, вливаючи його по ложці Злучити це з молоком і мішати на гарячій кухні, щоб трошечки пригусло, але не зварилося.

Можна додати до того ще жменю мелених оріхів. Поставити з начинням в холодну воду або до леду, щоб застигло; тоді наливати в шклянки, на верх класти клюсочки з піни й подавати по обіді, чи на прохолоду при забавах.

ХОЛОДНІ НАПОЇ.

В жіночому швайцарському часописові „Швайцарська господиня" знаходимо ось такі безалькогольні напої з домішкою молока.

411. **Напій в доспілих веприн, молока й води**. Взяти чотири горнятка спілих веприн, налити стільки ж горнятками води, дати лісочку цинамону, кусник цитринової шкірки й заварити. Перецідити вивар крізь сито, додати до смаку цукру або меду, ще раз переварити й вистудити. Тепер дати до цього вивару два горнятка студеного молока й стільки ж мінеральної або звичайної води. Подавати в шкляночках дуже студене, якщо можна — з кусничками леду.

412. **Напій в малини, чи інших ягід**: витиснути з ягід сік, додати до нього кілька крапель порічкового, чи цитринового, або помаранчевого соку; засолодити до смаку, додати молока й води до смаку й подати.

Овочевий сік з цукром може бути переварений, але може бути й сирий. Завжди треба випробувати, заки подамо гостям.

413. **Український волинський напій, замість горілки на свята.**

Бохонець гарного разового хліба краємо на грінки й висушимо в рурі чи печі, аж зрумяниться. Потім покришимо на кавалки й заллємо їх півтора або двома відрами кипячої води. Накриємо і хай постоїть так цілу добу. Опісля процідити крізь сито, дати 3 фунти кришталевого цукру, 3-4 дека дріжджя. Як почне шумувати, ще раз процідити на сито. Можна винести в льох прямо в макітрі чи барилці, в якім заквашували, а можна теж позливати до пляшок, вкидаючи до кожної по 2-3 чисто вимиті роздинки й дрібку посіченої цитринової шкірки. Пляшки закоркувати, для безпеки обвязати ще й шнурочком (шпагатом). Днів через 2-3 квас готовий. Дуже добрий напій, але не може довго стояти. З пляшок буде мусувати.

414. **Напій зо свіжих овочів, або меду.**

Цей напій робимо без дріжджя. Стерти на терці яблук чи грушок, запарити їх кипячою водою стільки, щоб четверта частина води стояла над овочами.

Прикрити дуже добре полотенцем і хай постоїть на вікні або в теплій кімнаті на столі цілі дві добі, або й більше. Зціджуємо крізь ситко, солодимо скільки треба й зливаємо до пляшок, вкинувши перед тим до кожної, як можна, хоч зо дві розірвані родзинки.

415. Навіть зо свіжих чи висушених лушпинок, які оббираємо з овочів, можна також робити такі напої, додавши шкірки цитринової, дріжджя й цукру: можна вживати меду, а навіть робити **з самого меду**: розпускаємо скільки треба меду водою, даємо дріжджя й напару з дрібки хмелю, для запаху даємо кілька гвоздиків чи цинамону. Решта — як вище.

416. **Освіжальний напій з черешень.**

На 2 літри позбавлених кісток черешень беремо півтори шклянки цукру й трохи цитринової шкірки. Все те перемішаємо й запаримо пів літрою гарячої води. Прикриємо і хай 6 год. постоїть. Потім зцідимо до пляшок, заткаємо шийки корками й покладемо на лід чи в холод до пивниці.

Коли черешні засолодкі, можна домішати трохи вишень.

417. **Вишневий прохолодний напій.**

2 літрі вишень, позбавлених кісток, 3 шклянки цукру й пів літри води заваримо, зцідимо сік і дамо до пляшок, як вище.

418. **Цитриновий шампан.**

Треба 1 кг. цукру, 10 літрів води, 5 цитрин, жменю родинків, 2 дк. дріжджя.

—о—

Воду з цукром заварити й дати — хай вистигне. До холодного дати сік з 5 цитрин і покраяну жовту шкірочку (уважати, щоб не впала кісточка, бо згіркне). Роздробити й дати дріжджя, перебрані й помиті родзинки. Хай так постоїть 24 години. Опісля сам чистий плин зляти до сильних пляшок, закоркувати, корки закріпити дротиком. За кілька днів напій готовий до вжитку. Смачний, мусує, як шампан.

СПОСІБ ПРИЛАДЖЕННЯ МОРОЗИВА.

Вліті й на забавах взимі до найбільших присмаків належить морозиво, яке то подають по цукорнях, а навіть розвозять їх торговці в спеціяльно уладжених візочках у кожному більшому місті. Його не так тяжко зробити й кожній господині — треба лише постаратися про кілька кіль леду й відповідну машинку. Куплення її товариством оплатиться, коли будемо морозиво продавати у власному заряді.

До зроблення морозива найкраще надаються готові машинки, що їх можна купити в склепі, найліпше через кооперативу. Машинка складається з деревляної коновочки з чопом і з пушки цинової, прикріпленої до коновочки. Масу, з котрої робимо морозиво, вливається вихолоджену до пушки, що в ній находиться вітрячок. До коновочки на спід і довкола дається потовченого леду, який треба пересипати сіллю і то досить густо, бо сіль обнижує температуру.

Пушку покривається щільно й обертається корбою; а вітрячок, що є в середині, обертаючись, бє масу, з якої робиться морозиво. По 15 хвилинах здіймаємо обережно накривку з пушки, щоб не насипати в середину соли, бо на неї також посипаємо леду й соли. Зішкробуємо застиглу

на дні і по боках масу, вимішаємо її докладно, прикриваємо й дальше крутимо. Це треба повторити три, або чотири рази, щоб морозиво було рівно застигле, а при тім від частого вироблювання залежить доброта й гладкість його.

Коли вже морозиво готове, то є досить густе, вийняти з середини пушки вітрячок, убити морозиво добре ложкою, покрутити ще з 10 мінут, опісля обложити добре ледом, геть аж зверхом, обвинути пушку й коновочку грубим коцом, щоб повітря не доходило і полишити так 3-4 години; тоді морозиво буде найсмачніше. Масу на морозиво приправляється кілька годин перед вливанням до пушки, щоб добре остигла

Коли хто не має машинки до морозива, то може казати собі зробити пушку з цинкової бляхи з щільною накривкою з ручкою в горі та круглим денцем в долині. Пушку цю вкладається в друге начиння (баняк чи відерце) з отвором, щоб мала куди стікати вода з топніючого леду, обкладається добре товченим ледом з сіллю і за ручку вгорі крутиться пушкою, то в одну, то другу сторону, — відкриваючи час від часу й вимішуючи, як описано вище. Наші господині роблять морозиво в баньках від молока.

Подаємо морозиво в той спосіб, що укладаємо його гарно на полумискові й видаємо на стіл — або відразу накладаємо на тарілочки по ложці одного або двох родів морозива й видаємо кожному зокрема. Подають до нього сухі тісточка, т. зв. андрути.

419. **Мороженe сметанкове.**

Заварити кварту сметанки або молока з кавалком ванілії. Утерти окремо пів фунта (півтора горнятка) цукру з 4 жовтками, аж збіліє. Потім заляти жовтки тим молоком (вливати потрохи) й поставити на бляху, безнастанно мішаючи, щоб не закипіла, бо тоді жовтки звурдились би. Потім перелляти ту масу в інше начиння й мішати, щоб вистигла (найліпше приладити собі день наперед). Вилляти до приладженої пушки й заморозити. Можна дати ложечку масла, заки дамо на зимно.

420 **Моровиво в малини, суниць, вишень. порічок.**

Перетерти крізь сито літру яких небудь ягід: суниць, малини, вишень, чи яких інших. Окремо зробити сироп досить густий з одного й чверть фунта (3-4 горнятка) цукру, вистудити (день наперед зробити), вимішати добре з перетертим соком і повиделками, вляти до пушки й застудити.

Морозиво буде смачніше й гладше, коли додасться 5-6 жовтків, утертих з чверть фунтом цукру, і заллється їх сиропом так, як жовтки з молоком. Сироп в такому разі можна зробити лише з 1-го фунта цукру.

421. **Морожена кава.**

Треба: 6 дк. (дві-три ложки) найліпшої кави, пів літри сметанки, цукор до смаку втерти з 2-3 жовтками, на верх ложка битої сметанки з ванілією.

Дрібно змелену каву залляти пів літрою кипячої солодкої сметанки, прикрити щільно й держати так з годину. Потім процідити крізь густе ситко обережно, щоб не скаламутити кави. Поцукрувати до смаку, а ще краще втерти цукор з жовтками. Заморожувати так, як морозиво, лише, щоб кава не була густіша від густо вбитої, квасної сметани.

Накладати в шкляночки, на верх дати по ложці битої, аж густої сметанки з ванілією.

ЗАПАСИ НА ЗИМУ.

Добра господиня приладить собі на зиму запас мармеляди, варення (конфітур), соку, повил, а також сушених овочів. Тут подаємо способи, як їх робити. Першими условинами, без яких усе псується, є чистота. Коли беретеся до прилагодження запасів, мусите мати чистеньку ринку до варення, найкраще т. зв. камяну. Вона вам ні до чого іншого не може служити, а стоїть з року на рік тільки до смаження овочів. Мусить бути чиста ложка. Слоїки й пляшки треба не тільки чисто помити, висушити, але перед ужитком переполоскати чистим спиртом (бонгу). Папір до завязування чистенький, корки нові, спарені. Руки господині чисто теплою водою й милом вимити, одягнути чистий фартух, голову завязати білою платиною. Аж тоді можна бути певним, що варення удасться.

422. Мармеляда.

Найбільше потрібна господині мармеляда. Робити її так: які маємо овочі, добре достиглі, чисто перебрати й у чистій камяній ринці розварити (треба мішати, бо легко припалюються). До малин, суниць полуниць, ожин додайте ще по·

трохи, себто одну пяту або одну шосту частину, обібраних винних, не зовсім спілих яблук. Як це все добре розвариться, а навіть трохи згусне, (варити треба з годину), відставити, хай трохи прохолоне, а тоді зміріти: на літру переварених овочів дати пів літри сипкого цукру й варити в ринці, безнастанно мішаючи, аж згусне так, що буде з ложки спадати, а не литися. Мати приготовані слоїки або камяні горнята і як мармеляда простигне, але ще добре тепла, класти слоїки на стіл, на чистий платок і накладати до них мармеляди так, щоб не лишалося дірок. Прикрити легко чистим білим папером, хай стоїть до другого дня. Другої днини викроїмо з білої бібулки кружечок, замачаємо його в спирт (бонгу) й покладемо на верх мармеляди. Аж тоді обвязуємо чистеньким папером і тримаємо в холоднім місці. Мармеляду можна робити з ріжних овочів: малин, ожин, полуниць, лісових ягід, вишень, порічок, морель, сливок і т. д.; на скоро навіть з вареної моркви з додатком цукру, соку з цитрини й тертої помаранчевої шкірки. Для певности додати на 1 літру мармеляди 1 бензоесову пастильку.

423. Мішані повила.

Дешевші, як мермеляда, повила. Коли хочемо мати добрі до тіст, то мішаємо: половину сливок, а другу половину добрих грушок та яблук, дрібно покришених. Можна теж додати трохи тертої на терці моркви, або буряка (не більше, як четвертину всього іншого, призначеного на повила). Овочі беремо тільки спілі, чисті, не хробачливі, помиті. Розварюємо овочі, гарячі перетираємо крізь сито, й варимо дальше, аж почнуть добре густнути. Тоді досипаємо цукру або меду, до смаку й варимо дальше, аж так загуснуть, що ложка буде в них стояти. Треба знати, що повила дуже легко припалюються, тому не можна ані на хвилю перестати їх мішати, і то аж до дна. Не пригорять, коли посудину, в якій варимо повила, вложимо, в друге більше начиння з гарячою водою і в той спосіб варимо дальше мішаючи.

Варення повил вимагає багато часу, яких 6-8 годин Коли не можемо так довго варити за одним разом, то можна робити це впродовж кількох днів по 2-3 години денно. Коли ринка, чи горщок, в якім варимо, камяний, безпечно можемо в ній залишити повила через тих кілька днів. Готові повила накладаємо, доки теплі, в чистенькі горнята

й кладемо їх ще в руру після обіду, або в піч по хлібі, щоб на верху утворилася тверда шкіра. Так випечені повила завязуємо тоді, аж зовсім застигнуть.

424. Смачні теж повила з висмажених з цукром афин. Цукру, або меду додавати до смаку, памятаючи, що як замало цукру, повила можуть оплісніти.

425. Овочевий сік.

Смачний сік з вишень, але найбільше вживаємо соку малинового, бо він є теж ліком: гасить не тільки спрагу, але усмиряє гарячку в хворих; тому сік малиновий повинен бути в кожній хаті.

Як робиться малиновий сік?

Беремо 4 кварти перебраних від листочків малин і запарюємо їх у камяному горшку квартою скропу. Можна ще й пімняти малини ложкою. Даємо до рури по обіді, щоб малини якнайкраще пустили сік. Другого дня зцідити сік, тільки легенько потискаючи малини, дати йому встоятися і на кожну кварту чистого соку дати 75 дк. цукру й покласти варити. Збирати старанно шуму. Варити так довго, аж помітимо, що сік не є вже такий рідецький, як на початку. Тоді відставити; а як прохолоне, зливати до чистеньких пляшок. Холодний заткати чистенькими, випареними корками. Подібно робиться й інші соки: витиснути сік з овоча, склярувати й смажити, даючи цукру, як вище.

426. Варення (конфітури).

Робимо таким чином, що вживаємо стільки само забагато цукру, що й овочів, себто важимо: скільки є малин, полуниць, вилусканих з кісток вишень — стільки відважуємо й цукру. Овочі кожне зокрема пересипаємо цукром у тій самій камяній ринці, що маємо в ній варити, й кладемо на холод на ціу ніч. Рано, коли овочі пустять сік, не пересипаючи їх ніде, кладемо на кухню й даємо закипіти. Обварені кілька хвилин овочі вибираємо дірчастою ложкою до чистенької нової миски, а сам сік варимо дальше 15 - 20 хвилин, збираючи піну. Коли сік відповідно згусне, даємо ложку меду, легко всипаємо обварені й вибрані овочі й поваримо їх ще 5 - 6 хвилин, аж стануть наче прозорі. Здіймаємо ринку з вогню, зливаємо готові конфітури до чистої миски, вкриваємо чистим платком, а як зовсім пристигнуть,

найкраще другого дня, наповняємо цим слоїки, обвязуємо білим папером і кладемо на холод на полицю чи в шафку в коморі. Коли дамо до конфітур меду, вони не зцукріють.

427. *Рожа цукрова.*

Цукрову рожу можна смажити на варення, або зробити собі запас тертої, що найкраще надається до тіст.

Смажену робимо так: свіжо по росі, або по дощі зібрані пелюстки рожі переберемо, пообтинаємо білі кінчики, й зміримо, накладаючи їх не надто набито до шклянки. Заваримо кілька разі у воді й відцідимо. На кожну шклянку рожі беремо 2 шклянки сипкого цукру й шклянку води й варимо густий сироп, себто доти, поки крапля, взята між пальці, не витягнеться в нитку, при розведенні пальців. Всипати відціджені з води листки, змішати добре й помалу смажити. Додати ложку меду, сік з цитрини, посмажити. Як покипить кілька хвилин, відставити; як простигне, наливати в слоїки, а другої днини завязати.

428. *Терта рожа.*

Перебрані й очищені, як вище, пелюстки рожі дати до макітри, обсипати їх дрібним грисіковим цукром, так, щоб стали білі, й терти макогоном, щоб зробилася одна маса. Наприкінці скропити соком з цитрини, ще трохи потерти й зложити до слоїка. Вживається найбільше до пампушків.

429. *Сушениці.*

Добре усушені овочі — дуже смачні й здорові. До сушення беремо овочі спілі, смачні, чисті, не хробачливі. Ніколи не всипаємо їх на дно печі тільки сушимо на лісочках з прутів, чи тоненьких дощечок. Сливки, черешні, вишні, малини найперше привялити на сонці, опісля дати до легко нагрітої печі, чи рури й аж пізніше досушити в теплішій. Не треба пересушувати. Добре всушена садовина подається під пальцями, коли її потиснути, але не випускає соку. З наполовину підсушених сливок, вишень, черешень, добре є вилускати кісточки, розплескати овочі й дальше досушувати.

Яблука, грушки добре покраяти на качільця, вибрати з них серединки й так сушити. Яблука, грушки сушиться зразу в гарячій печі, а опісля в щораз холоднішій.

Дуже делікатний суш з яблук і грушок одержимо таким робом: порізані на качільця овочі обваримо в цукровому розчині (сиропі) так, щоб шпилька вільно перейшла через мякуш. Тоді виймемо з сиропу, підсушимо на решеті, обсиплемо цукром-мучкою і досушимо на лісочках. Опісля зложимо до скриньочки чи до пуделка, вистеленого папером. Можна ще кожну верству пересипати цукром-мучкою. На цукровий розчин беремо 40-50 дк. цукру на літру води. Заварити, вишумувати й тоді кидати овочі.

430. „Аранціні" (Смажена помаранчева шкірка).

Треба: на 1 кільо помаранчевої шкірки, 60-80 дк. цукру, три чверти літри води.

Шкірки мочити в студеній воді 5-6 днів, відливаючи часто воду. Цукор дати до ринки, залити трьома шклянками води, а як розпуститься, до зимного дати вимочену, відціджену й покраяну на мірні кусники шкірку. Варити мішаючи, аж вся вода випариться. Відставити, добре пересипати шкірки кришталевим цукром, розложити на папері й висушити. Зсипати до слоїка, обвязати добре, тримати в сухому місці.

Що є в цій книжці:

ЦІНА КНИЖКИ: 2 зл. (з пересилкою 2.25 зл.)

„Жіноча Доля“

ілюстрований двотижневик для українського жіноцтва.

Лучник між українками всього світу.
Цікавий і високо ідейний зміст.
Багата практично-господарська сторінка.
Редагує і видає: О. Кисілевська.
Річна передплата в краю 7 зл., загра-
ницею 2 ам. дол.

Адреса редакції: „Жіноча Доля“ Коломия, вул. Замкова 37
(Red. „Żinocza Dola“ Kołomyja Zamkowa 37 — Poland).

„Жіноча Воля“

багато ілюстрований місячник, що без нього не може сьогодні обійтися українка-громадянка, мати й господиня, та дівчина на селі.

„Жіноча Воля“ — найкраща дорадниця й учителька для сільського жіноцтва в усіх його потребах.

Річна передплата: в краю 3 зл., закордоном 1 ам. долар. (При гуртових передплатах у краю, коли часопис у кількості не менше 10 примірників йтиме на одну адресу — передплата числиться тільки 2 зл. на рік).

Адреса редакції: „Жіноча Воля“ Коломия, вул. Замкова 37
(Red. „Żinocza Wola“ Kołomyja Zamkowa 37 — Poland).

Друк. „ДЖЕРЕЛО“ Коломия Красінського ч. 3.